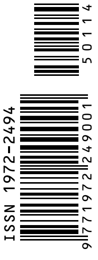
I LOVE Sicilia

Mensile di stili, tendenze, consumi - Anno 12 - n. 114 - Dicembre 2015 - € 3,00



CENE STELLARI

Le due giovani star della cucina siciliana appena entrate nell'olimpo della guida Michelin vi regalano quattro ricette per le vostre feste. Tutti ai fornelli. E che la forza sia con voi.

CASTELLI DI SICILIA
I manieri da visitare e quelli dove è possibile banchettare e alloggiare

PEOPLE
Nello Musumeci Sergio Daricello Carmelo Sciampagna

FOTOGRAFIA
I reportage di Malavolta e la "Terra Madre" di Pucci Scafidi


CUSUMANO
benuara
TERRE SICILIANE IGT

Nuova Audi Q7.

Totalmente tecnologica, sorprendente



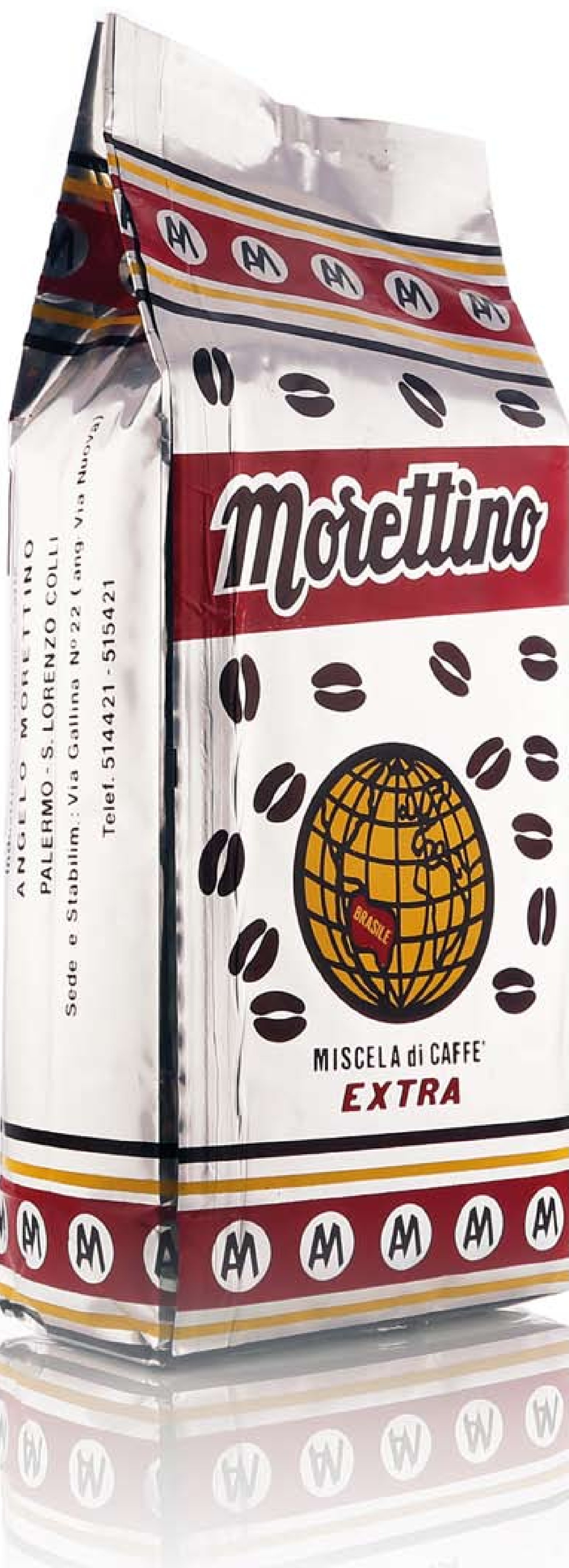






PAULS BOUTIQUE

LONDON



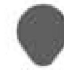
1950 Angelo Morettino crea la sua prima miscela di caffè artigianale di qualità.

VISUALYA.CO



2015 Il mondo è cambiato. La nostra vocazione naturale alla qualità è rimasta quella di sempre.

Da quattro generazioni amiamo il caffè e ne diffondiamo la cultura e le tradizioni. Fin dal 1950 Morettino è il caffè artigianale a lenta lavorazione, sinonimo di qualità e di sostenibilità. Da allora la nostra passione ci guida alla costante ricerca dell'eccellenza nel rispetto del prodotto, dei consumatori e dell'ambiente. Crediamo che l'innovazione debba affondare le proprie radici nella tradizione ed è per questo che il nuovo restyling delle selezioni Morettino parte dalla nostra rinnovata ed inesauribile passione autentica per il caffè.

BLENDS | ORIGINI | ORGANIC | FILTER COFFEE | CIALDE & CAPSULE

Scegli la tua coffeexperience sul nuovo sito **caffemorettino.it**











L'EDITORIALE

FAVOLE E STELLE

di Donata Agnello

Un ultimo numero dell'anno avvolto da un'atmosfera di sogno, all'insegna delle stelle e delle favole. Le prime sono quelle della cucina siciliana, che brillano sempre più nitide nel firmamento nazionale. Se n'è accorta ancora una volta la guida Michelin che ha assegnato l'ambito *macaron* a due nuovi talenti siciliani, vecchie conoscenze per i lettori di I love Sicilia. Entrambi regalano ai nostri lettori due ricette a testa, per dare un sapore speciale e raffinato alle vostre ferie natalizie. E poi le favole, quelle che raccontano di principesse e cavalieri. E di castelli. Tanti quelli da visitare in Sicilia. Alcuni, antichi o più moderni, ospitano eventi e offrono anche la possibilità di alloggiare per vivere il brivido di una notte da fiaba. Altri invece "solo" da visitare, per toccare con mano, e con una punta d'orgoglio, la straordinaria storia di questa Isola. Che nelle scorse settimane è stata al centro di una polemica tutta mediatica per via della ormai celebre frase di Roberto Vecchioni. Frase che pronunciata a quel modo non possiamo sottoscrivere, noi che ogni mese ci sforziamo da anni di raccontare la Sicilia da amare. Ma dietro la quale vi è, diciamolo con franchezza, il sentimento di disappunto e sofferenza che ogni siciliano che ha cuore la sua terra avverte dentro quando la vede sfregiata dal guasto e dall'incuria. E quindi, per chiudere questo anno trascorso insieme a voi, lasciateci dire, malgrado tutto, *I love Sicilia*!

Un tour
da favola
tra i castelli
di Sicilia **36**

I LOVE Sicilia NUMERO 114








PORSCHE



78

I due nuovi chef stellati di Sicilia ci regalano quattro ricette d'autore

I LOVE Sicilia NUMERO 114





Mensile di stili, tendenze e consumi fondato da Francesco Foresta



ANNO 12 NUMERO 114 – DICEMBRE 2015

Registrazione Tribunale di Palermo n° 15 del 26.04.2004

SOCIETÀ EDITRICE NOVANTACENTO S.R.L.
Redazione, via Rosolino Pilo 11 – 90139 Palermo - Telefono 091.7308921 - Fax 091.7826420
www.livesicilia.it - info@ilovesicilia.info



Direttore responsabile
Donata Agnello
Condirettore
Salvo Toscano
Editore incaricato
Giuseppe Amato
Redattori coordinatori
Roberto Benigno (caposervizio), Claudio Reale
Coordinamento editoriale
Giovanna Cirino
Testi
Donata Agnello, Nino Aiello, Maddalena Bonaccorso, Valentina Bruschi, Felice Cavallaro, Giovanna Cirino, Francesca Cuffari, Simona Ferruggia, Alessandro Fiore, Antonio Fragapane, Omar Gelsomino, Giulia Gueci, Sabrina Macaluso, Carmelo Maiorca, Gianfranco Marrone, Giulia Mormino, Roberto Puglisi, Federica Raccuglia, Daria Raiti, Alessia Randazzo, Valeria Randone, Alberto Samonà, Loredana Santangelo, Valentina Sciacca, Alan David Scifo, Salvo Toscano, Andrea Vecchio, Federica Virga.



Art director
Alessandro Fiore
Fotografie
Valerio D'Urso, Domenick Giliberto, Marianna Lo Pizzo, Pietro Milici



Ufficio abbonamenti
Tel. 091.7308921
Concessionaria pubblicitaria
NOVANTACENTO S.R.L.
Tel: 091.7308921 – 346.9589052
Fax: 091.7826420
Ufficio marketing e pubblicità
Serena La Barbera, Loredana Santangelo
Ufficio logistica
Adriana Lo Sicco

Ufficio amministrativo
Marilena Bertinatti



Tipografia
Officine Grafiche soc. coop.
Via Prospero Favier, 10 - Palermo
Distribuzione
AENNE Press spa – Agenzia Nangano,
via Cavaliere Antonino Nangano, 2 – Ficarazzi (Pa)
VENTURA GIUSEPPE SRL:
via Decima Strada n. 7 zona industriale – Catania.
TOSCANO S.A.S.:
via Corbino Orso Mario, 36 98124 – Messina
RANDAZZO ANGELO SRL:
Contrada Cutura 94100 – Enna

Novantacento è iscritta nel Registro degli operatori di comunicazione al numero 13854

ISSN 1972-2494

Garanzia di riservatezza per gli abbonati. L'editore garantisce la massima riservatezza dei dati forniti dagli abbonati, la possibilità di richiederne gratuitamente la rettifica o la cancellazione ai sensi dell'art. 7 del D. Leg. 196/2003, scrivendo a:
Novantacento srl, via Rosolino Pilo 11, 90139 Palermo oppure a **info@ilovesicilia.info**

Numeri arretrati euro 6,00 da richiedere in redazione

Questa azienda è iscritta a Confindustria Palermo







LUCE DI PANTELLERIA

*Per **Francesco Azzolina** nell'isola di Pantelleria si trova la vera essenza della Sicilia. I suoi colori, i suoi contrasti così forti, i suoi sapori e i suoi profumi offrono un ritratto perfetto. Per lui, Pantelleria come la Sicilia è "isola da amare e vivere. Per questo scatto Francesco ha utilizzato una Canon EOS 40D con un tele Canon EF 70-200mm f/4L IS USM. Il suo portfolio è su www.flickr.com/photos/ciciuss Inviate le vostre foto a **info@ilovesicilia.info.***



LO SPIGOLO

DI ANDREA VECCHIO

Perché Vecchioni ha sbagliato

Roberto Vecchioni ha sbagliato! Nella sua affermazione sulla Sicilia ha sbagliato il soggetto. La colpa non è della povera Sicilia, ma dei siciliani! Che colpa ne ha la splendida e povera isola se i suoi abitanti la trattano male? Come quei figli che cresciuti e allevati con amore da una attenta madre poi la trattano male e la malmenano.

Non me lo sarei aspettato da Vecchioni, raffinato poeta, insegnante di lingue e letterature classiche nei licei, autore di Samarcanda e di Luci a San Siro, mio idolo da sempre, lui alcuni anni più giovane di me sbagliare il soggetto nella costruzione di una frase. Forse lo avrà fatto volutamente, citando l'isola e non citando i siciliani, così suscettibili come sono, come il cornuto al quale cornuto non si può dire se no si offende.

La Sicilia non ha, come il pugile Rocky Graziano interpretato da Paul Newman, qualcuno che lassù la ama, e la aiuta sempre a trarsi dall'impiccio. La Sicilia no, non ha nessuno che la ama, nemmeno i suoi figli.

A tale proposito circola una storiella: il Padre Eterno ha creato l'universo in sei giorni, al settimo si riposò. Si sedette su una comoda poltrona per riposarsi dalle fatiche del creato ma non riusciva a riposare, uno oggetto rimasto dentro la tasca posteriore dei pantaloni gli dava fastidio. Infila la mano in tasca e con sua sorpresa tira fuori una perla, una splendida perla, non sapendo cosa farne le lancia nel vuoto attraverso la finestra aperta.

Dopo qualche minuto, è molta la distanza tra i cieli dove lui abitava e la terra, uno spruzzo di acqua arriva alla finestra preceduto da un forte rumore di un tonfo. Chiama il figlio e dice: affacciati, vedi dov'è caduta quella perla che ho lanciato fuori dalla finestra. Il figlio si affaccia, sporge il capo e ritraendolo, con una smorfia di sorpresa dice: Padre, in mezzo al mare Mediterraneo è spuntata un'isola che prima non c'era, una vera meraviglia, possiamo dire un paradiso in terra.

Il padre si alza di scatto, si affaccia pure lui, si ritrae con espressione di grande soddisfazione per l'opera realizzata ed esclama: non preoccuparti, non temiamo concorrenza. Ora mettiamo tutto a posto, ci mandiamo i siciliani!

@andreavecchio39





NOMI & NOMINE

Acclamato all'unanimità il professor **Giovanni Puglisi** è per la seconda volta il Rettore dell'Università degli Studi di Enna "Kore". Alla guida dell'Ateneo dal 2011, Puglisi rappresenta l'unico caso, nella storia dell'università, di Rettore di due Atenei, essendo a capo dell'Università IULM di Milano dal 2001.



È **Massimo Midiri** (foto a destra) il nuovo presidente, in Sicilia, del gruppo regionale della Società Italiana di Radiologia Medica. Midiri 53 anni, docente al Policlinico Universitario di Palermo, è il responsabile dell'unità operativa della diagnostica per immagini e medicina nucleare dell'ospedale di Cefalù.

Massimo Russo (foto a destra), già assessore regionale alla Sanità in Sicilia, è stato nominato dal prefetto di Roma Gabrielli nuovo commissario dell'ospedale Israelitico della Capitale.





Il sindaco di Caltanissetta Giovanni Ruvolo ha nominato **Matteo Tricoli** assessore delle giunta comunale al posto del dimissionario Massimiliano Centorbi che nei giorni scorsi ha lasciato l'incarico per motivi personali, assumendone tutte le deleghe compresa quella di vicesindaco.


AMARA







DOVE ERAVAMO RIMASTI

FATTI E PERSONAGGI DI CUI CI SIAMO GIÀ OCCUPATI

Sergio, un boss tutto da ridere





Un po' Lollo, un po' Beppe Grillo, Piero Pelù e Signor Calogero da Agrigento. E adesso anche Don Vincenzo nei panni di un comicissimo carcerato siciliano nel nuovo film di Leonardo Pieraccioni, Il Professor Cenerentolo, già primo in classifica. Lui è il 'flesciatissimo' Sergio Friscia, l'attore dai mille volti', conduttore, showman, cabarettista e blogger, già protagonista su I love Sicilia. "Per interpretare Don Vincenzo – dice - mi sono ispirato a tutti i 'tasci' che ho conosciuto nella mia vita e soprattutto al mio personaggio Wucciria Man, un po' fanfarone e chiacchierone che parla in palermitano strettissimo, tanto che ad un certo punto ci sono anche i sottotitoli in italiano".

"Lavorare accanto a Pieraccioni è stato fantastico. Il cinema mi aveva snobbato perché venivo etichettato solo come un personaggio televisivo quando in realtà a me piace recitare e basta, non importa che sia teatro, fiction o cinema. E Leonardo con il suo film leggero, umano e che tocca tutte le corde dell'anima, è riuscito anche in questo".

"Adesso – dice l'attore - sto scrivendo il mio nuovo spettacolo con David Lubrano e Luciano Fruttaldo, un varietà dedicato ai miei 25 anni di carriera in cui ripropongo anche i miei storici, richiestissimi personaggi come Di Giovanni Settimo Piano e Signor Calogero di Agrigento". Scaricatissimo il suo nuovo disco "L'altro me", nato così per caso da un'idea di Nino Chirco, con un pezzo dedicato al padre, scomparso da poco, dal titolo "Un giorno ti rincontrerò", uscito il 26 ottobre, giorno del suo compleanno.

Sabrina Macaluso



Davide Sciortino superstar

È arrivato fino in fondo Davide Shorty Sciortino. Sul podio di questa bella nona edizione di X Factor, il più cool dei talent della televisione italiana. Il cantante palermitano dalla inconfondibile zazzera ha raggiunto la finalissima, piazzandosi al terzo posto dietro Giosada e gli Urban Stranger. Il suo inedito, "My soul trigger", ha raccolto grandi consensi. Il sabato precedente alla finale per lui anche la grande emozione di un affollatissimo concerto in piazza nella sua Palermo, davanti al Teatro Massimo. "Secondo me vincerà Giosada e merita di vincere lui", aveva profetizzato alla vigilia, con l'umiltà dei grandi Davide, che due mesi fa vi avevamo raccontato sulle nostre pagine dalla viva voce della sia fidanzata Alba Plano. Shorty ora fa il suo esordio discografico con l'omonimo Ep "Davide Shorty", disponibile in versione digitale. Ad aprire la tracklist "My Soul Trigger", completano la scaletta dell'Ep le cover con cui Davide, puntata dopo puntata, si è fatto conoscere dal grande pubblico: l'intensa "A Change is Gonna Come" (Sam Cook), l'originale versione raggae de "L'Italiano" (Toto Cotugno).

Cuffaro torna a casa da uomo libero

Totò Cuffaro è tornato in libertà. Scontata la pena nel carcere di Rebibbia, l'ex presidente della Regione, che fu protagonista di un paio di servizi sul nostro mensile, è ritornato un uomo libero. E per prima cosa ha voluto riabbracciare la madre a Raffadali. Per lui ora niente ritorno in politica, la sua intenzione è quella di dedicarsi al volontariato. Nella foto Cuffaro all'uscita da Rebibbia con gli avvocati Marcello Montalbano e Maria Brucale.





La Placa presidente degli ex

Il professore Rino la Placa, già deputato regionale, è stato rieletto alla presidenza dell'Associazione degli ex parlamentari regionali siciliani. Di La Placa, storico collaboratore del Presidente della Repubblica, Sergio Mattarella, avevamo parlato anni fa nella nostra vecchia rubrica "Lei non sa chi ero io".

Un siciliano in Marocco

Papa Francesco ha nominato Vito Rallo, monsignore siciliano di Mazara del Vallo, nunzio apostolico in Marocco. Di lui vi avevamo raccontato sul nostro mensile qualche anno fa. Buon lavoro.





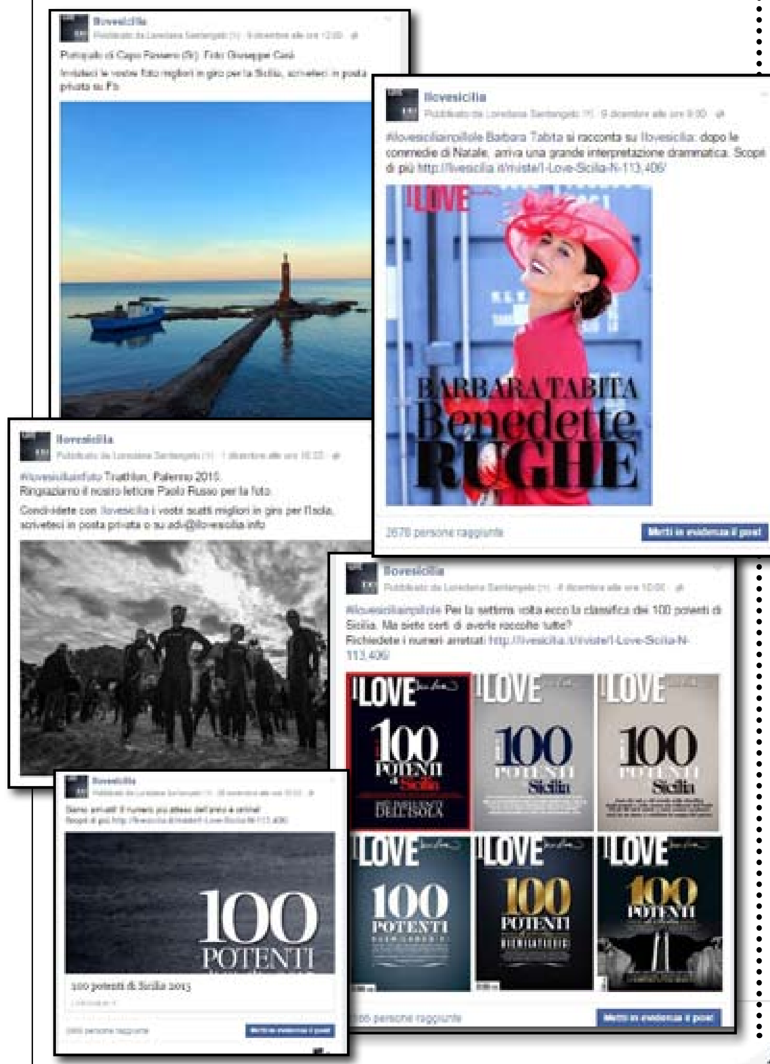
Un compasso per Morettino

“Da sempre sosteniamo che l’innovazione debba affondare le proprie radici nella tradizione”. E’ su questo credo che si fonda l’ambizioso progetto di food design “Espresso al Quadrato” realizzato da Morettino, unica azienda siciliana a ricevere la prestigiosa nomination al Compasso d’Oro 2016 nella categoria Food, con l’esclusiva cialda di caffè eco-compatibile di forma quadrata. Nato da uno studio di design industriale e di progettazione alimentare con il prezioso contributo del food designer Paolo Barichella, il sistema Espresso al Quadrato si fonda su una cialda eco-compatibile in carta filtro alimentare, in grado di rappresentare i valori distintivi della storica azienda siciliana quali la qualità, l’artigianalità e la sostenibilità e di creare un espresso perfetto anche comodamente a casa o in ufficio. Il sistema è frutto di una significativa scelta etica, sostenibile e responsabile in ognuna delle sue componenti: dai caffè pregiati lavorati con una distintiva tostatura lenta ed ecologica ad aria calda pulita, al packaging interamente eco-compatibile e riciclabile al 100%, fino alle macchine dedicate ad alta efficienza energetica e rigorosamente Made in Italy, in grado di ottimizzare la dinamica di estrazione dell’espresso. "L’esclusivo progetto Espresso al Quadrato – dice Andrea Morettino - dimostra come oggi sia possibile innovare in modo sostenibile tenendo fede ai segreti della lavorazione artigianale e rafforzando l’identità con il territorio".

We 👍 I love Sicilia

Per la settima volta il ranking del potere in Sicilia si conferma l'appuntamento più atteso dell'anno, anche sui social. In tanti ci avete scritto sulla nostra fanpage commentando la novità senza precedenti della vetta della classifica. Così come altrettanto numerosi sono quelli di voi che ci inviano le foto della Sicilia, condividendo il nostro amore per una terra difficile e bellissima. Gli scatti migliori possono aggiudicarsi lo spazio come foto del mese del nostro magazine. Non perdete tempo, inviateli in posta privata su Facebook o per email a: adv@ilovesicilia.info.
Tra le #pillolediilovesicilia, a raccogliere il maggior numero di like è stato il post dell'intervista a Barbara Tabita. Vi ringraziamo per l'attenzione e la fedeltà che ci dimostrate ogni giorno condividendo i nostri post – sempre più amata la rubrica "Interni" – e i nostri backstage, con le foto delle nostre riunioni di redazione, attività di brainstorming, interviste.
Continuate a seguirci su Facebook, la nostra fanpage cresce con voi, o cinguettate su Twitter, diventando nostri follower @ILSmagazine.

Loredana Santangelo





FRANCOSTEIN

Lo scorso numero il più veloce a indovinare il tris di prelati composto a Montenegro, Lorefice e Mogavero è stato Lorenzo Tringali. Riconoscete le tre facce di questo mese? Scrivete a info@ilovesicilia.info e siate rapidi per ricevere un abbonamento.

Sempre più lettori scelgono
I LOVE SICILIA IN DIGITALE

Il vostro mensile preferito sul computer, sul telefono o sul tablet. Potete averlo, scaricando la app di I love Sicilia su Apple store, Google play o Window store. Uno strumento che vi permette di sfogliare I love Sicilia anche in versione digitale. Oltre al nuovo numero potrete acquistare anche tutti gli arretrati.





MEDIAPEOPLE Fatti e personaggi della stampa siciliana

PREMIO A FRANCESCO FORESTA

Nella splendida cornice naturalistica di Poggio San Francesco, in occasione del Gran Galà della Cultura della Solidarietà, il Parlamento della legalità internazionale ha conferito il Premio Memorial "Francesco Foresta " alla moglie Donata Agnello mettendo in risalto la professionalità e la solarità del giornalista, fondatore di I love Sicilia, scomparso all'inizio di quest'anno. " Non potevamo dimenticare la solarità e la bravura - ha detto Nicolò Mannino, presidente del parlamento della legalità internazionale - di un grande uomo e valido giornalista che ha raccontato tanti eventi di questa nostra terra con onestà intellettuale e indiscussa professionalità". A consegnare la targa e l'attestato in pergamena è stato Salvatore Sardisco, vice presidente del Parlamento della legalità internazionale.



"Ricevo con commozione questo segno di affetto voluto dall'amico Nicolò Mannino perché è indirizzato all'uomo che tanto ho amato e che oggi più che mai vive sempre accanto a me. Ovunque si ricorderà Francesco io ci sarà sempre", ha detto Donata Agnello, direttore di I love Sicilia.

POLIZZI IN PENSIONE



È andata in pensione Silvana Polizzi, capo della redazione Rai di Palermo. Nella foto (da Facebook) il brindisi di saluto dei colleghi.

GIANNONE DIRETTORE

Gabriele Giannone, 41 anni, modicano, giornalista dal 94, professionista dal 2000, è il nuovo direttore di Ragusanews. Giannone ha collaborato con la Rai e Il Giornale.

TRIPI ALL'USSI



È stato eletto il nuovo consiglio direttivo Ussi della sezione di Palermo. Eletto all'unanimità il nuovo presidente, Valerio Tripi (professionale) e riconfermato come segretario l'uscente Mario Giglio (collaboratore).

NIENTE PIÙ EVENTI

Il periodico 'Eventi', che dal dicembre del 1997 era allegato, trimestralmente, a La Sicilia di Catania non uscirà più con il quotidiano. Lo rende noto la redazione di Blu Media che ne curava i contenuti. "Purtroppo, dopo diciotto anni - si legge nel comunicato - l'editore ci ha informato che, a causa della crisi di mercato, la raccolta pubblicitaria non riesce a sostenere i costi di produzione e pertanto ci ha comunicato la cessazione delle pubblicazioni".

CRIMINALITÀ DISORGANIZZATA

Rapina ecosostenibile

Va bene la mobilità sostenibile, la riduzione delle emissioni, il rilancio del trasporto pubblico locale... ma l'ecosostenibilità del crimine è ancora una chimera. Se n'è accorto a sue spese un rapinatore palermitano, che dopo aver messo a segno un colpo in un supermarket in corso Tukory è scappato prendendo l'autobus. Lo hanno beccato poco dopo vicino alla fermata.



FERMATE LE ROTATIVE



6 dicembre 2015. Tusa. No comment.





AI CONFINI DELLA REALTÀ

Mandate le vostre foto divertenti a info@ilovesicilia.info o per posta a Novantacento srl, via Rosolino Pilo, 11 - 90139 Palermo



BARBECHIÙ
foto G.A.


AVVISO IMPORTANTE

Caro Signore o Signora o chiunque tu sia, se ci siamo decisi a scriverti e perché non riusciamo più a tollerare questa mancanza di rispetto da parte tua nei confronti del tuo prossimo. Probabilmente ti chiederai di cosa stiamo parlando. Se stai leggendo questo messaggio e sei con il tuo cane, quest'invito, non è rivolto al tuo cane che non ha nessuna colpa, ma a te che gli fai espletare i suoi fisiologici e legittimi bisogni davanti le case degli altri, e non capiamo perché Tu non gli faccia espletare i suoi bisognini davanti casa Tua ? Già ! non lo fai perché potresti calpestare la merda del tuo cane ed entrando in casa la lorderesti. Bravo! Ma u sai nca' si bieru scartru!
Un consiglio : continua a un fariti viriri.
Medita.

LOGORROICO
Foto Giovanna Cirino



MADE IN SICILY
Foto Antonio Cirinnà



DOPPIO
Foto Giuseppe Romano



Oh che bel CASTELLO



QUELLI IN CUI DORMIRE PER UNA NOTTE DA PRINCIPI, QUELLI IN CUI ORGANIZZARE UN BANCHETTO DA RE, QUELLI DA VISITARE PER RESTARE A BOCCA APERTA. BENVENUTI TRA I CASTELLI DI SICILIA. PREPARATEVI A UN TOUR... DA FAVOLA

di Daria Raiti

Soggiornare in un castello o semplicemente visitarlo è un'esperienza unica. Un vero e proprio viaggio in un'epoca in cui erano le dame ed i cavalieri i veri protagonisti di quelle fortezze inespugnabili. I castelli raccontano una storia affascinante, tra torri, merlature, contrafforti, bastioni, sale interne, passaggi segreti, terrazze che si affacciano sul mare. E in Sicilia lo spettacolo è servito. Proprio qui, alcuni castelli sono stati trasformati in hotel e location di charme e offrono la possibilità di soggiornare tra le mura ricche di storia. Diventa, così, indimenticabile trascorrere un weekend romantico in un castello, cenare nella sala d'armi o pernottare in una delle suite della torre più alta. E poi ci sono i castelli da visitare che, anche solo per un giorno, fanno rivivere emozioni d'altri tempi. Se poi il periodo è quello natalizio, la magia è fatta.


IL CASTELLO DI CACCAMO



CASTELLI DA "VIVERE" E "GUSTARE"

Tra Randazzo, l'Etna e la valle dell'Alcantara, il settecentesco **Castello Romeo** conserva il fascino e l'incanto di un luogo storico perfettamente preservato nel tempo. Appartenuto al Marchese Romeo delle Torrazze, ha ospitato i Reali d'Italia Vittorio Emanuele III e la Regina Elena, il Principe ereditario Umberto II e le principesse Mafalda e Giovanna di Savoia, ed è stato cornice dei momenti conviviali organizzati per gli ufficiali e la nobiltà del primo Novecento. Negli ultimi anni è stato interamente restaurato: le sale conservano intatti gli affreschi originali; l'arredamento riproduce fedelmente quello dell'epoca per riviverne immutata tutta l'atmosfera; ancora presenti i passaggi segreti verso il fiume Alcantara costruiti come vie di fuga; la cantina custodisce le botti più grandi del Regno delle due Sicilie. Il Castello, adesso, è diventato una cornice raffinata per ricevimenti, cocktail e meeting. A disposizione degli ospiti vi sono nove camere. A gestire la tenuta e l'organizzazione di tutti gli eventi, c'è la famiglia Scrivano che, ormai da generazioni, è un punto di riferimento nel settore alberghiero di Randazzo.

Ci spostiamo non molto lontano e, fra

Alcuni manieri sono stati trasformati in hotel e location di charme. Come il settecentesco Castello Romeo nel Catanese, con le sue nove camere. Anche nel suggestivo Castello Xirumi Serravalle si può pernottare







CASTELLO ROMEO A CATANIA. SOTTO E NELLA FOTO GRANDE, CASTELLO XIRUMI SERRAVALLE

la riviera Jonica e l'incantevole panorama del vulcano Etna, troviamo il **Castello Astoria Park**, immerso nel verde con una splendida terrazza sul mare. Il Castello risale ai primi del '900 e nasce come residenza estiva della famiglia acese dei Badalà la quale incaricò per la progettazione e realizzazione del manufatto l' ingegnere e architetto Mariano Panebianco. Oggi, è un esempio splendido di architettura liberty, tipicamente siciliana. Oltre allo sfarzoso salone interno, per organizzare eventi speciali, offre meravigliosi giardini estesi per 60 mila metri quadrati.

Il **Castello di San Marco Charming Hotel** & Spa sorge in uno degli angoli più affascinanti della Sicilia orientale, la riviera di Taormina, fra la foce del fiume Alcantara e la riserva naturale di Fiumefreddo. Immerso in un lussureggiante parco di quattro ettari, è circondato da piccole dimore arredate in stile "vecchia Sicilia", tutte dotate degli adeguati comfort e servizi. I saloni all'interno del castello, la chiesetta, il palmento e gli antichi fabbricati restaurati rispecchiano fedelmente lo stile seicentesco e conservano tutto il fascino del tempo. In questa suggestiva cornice, è possibile trascorrere il Capodanno 2016 lasciandosi travolgere dalla magia di un meraviglioso luogo storico legato alla storia dei principi Gravina Cruyllas, signori delle terre di Calatabiano. Soggiorno e gran cenone di fine anno, tra antichi sapori e preziose bollicine siciliane, il tutto accompagnato dalle morbide note swing & de luxe jazz della quintet band "Soul Medicine". Alla mezzanotte fuochi di stelle e la musica da ballo dal vivo sino a notte fonda per accogliere il nuovo anno con i migliori auspici.

In una posizione privilegiata, a pochi chilometri da Catania, Siracusa, Caltagirone e Ragusa e a circa un'ora da Taormina, troviamo l'imponente **Castello Xirumi Serravalle**. La facciata principale in stile



IN QUESTA IMMAGINE E A DESTRA,IL CASTELLO DI SAN MARCO. SOTTO, IL CASTELLO DI TRABIA E IL CASTELLO ASTORIA PARK







neogotico, introduce ad un'ampia corte interna sulla quale si aprono tutte le sale del Castello, la più grande delle quali può ospitare fino a 300 persone sedute. Il vecchio frantoio si presta per un percorso gastronomico. Il Castello ha inoltre una suggestiva chiesetta caratterizzata dall'uso della pietra locale e da un altare settecentesco in pietra bianca di Siracusa. Attigua al parco vi è una piscina immersa nel verde degli agrumeti che gode di una suggestiva vista dell'Etna. In occasione degli eventi è possibile pernottare. Le stanze, tutte climatizzate, sono cinque e diverse nei colori. Il castello si può visitare tutti i giorni previo appuntamento telefonico dalle ore 9,00 alle ore 15,30.

Immerso nelle colline del Val di Noto, da anni patrimonio mondiale dell'Unesco, incastonato nel cuore della Sicilia orientale, c'è l'**hotel de charme Castello Camemi**. Un luogo che entra subito nel cuore, colmo di echi passati e di comfort moderni, dove eleganza e ricercatezza si coniugano perfettamente con il calore dell'ospitalità siciliana. Realizzato in pianta quadrata, è dotato di una maestosa facciata dove si trova il piano nobile della dimora e racchiude una magnifica corte verde lastricata in pietra lavica, al cui centro fa ombra un secolare albero di carrubo attorniato da un antico sedile in pietra. Anche qui è possibile pernottare e trascorrere la notte di Capodanno protagonisti del "Gran Galà di San Silvestro al Lume di Candela".

Il castello di Siculiana, in provincia di Agrigento, è un monumento all'anonima

Per Capodanno non mancano gli appuntamenti con i gran galà, come quelli in programma al San Marco Charming Hotel & Spa di Taormina o all'Hotel de charme Castello Camemi nel Val di Noto





IL CASTELLO DI SICULIANA E, A DESTRA, UN'IMMAGINE DEGLI INTERNI

e ricca architettura castellana. Costruito sull'estremità della cresta rocciosa di un promontorio, forse sede dell'antica Cena, dominava con le sue torri, un tempo merlate, il paese che porta il medesimo nome e la vallata dolcemente adagiata sul mare Mediterraneo. L'origine del fortilizio è araba. Fu Federico Chiaramonte che lo ricostruì e gli diede splendore. L'ultimo barone di Siculiana riconosciuto con regio decreto fu Antonio Perez. Il barone Agnello agli inizi del nostro secolo demolì il "Quarto Nobile", l'ala di maggiore interesse artistico del castello, per costruirvi una sontuosa residenza. In quest'ultima dimorò, ospite del barone Francesco Agnello, Giuseppe Tomasi di Lampedusa, insigne scrittore del '900. All'interno del Castello, secondo diversi studiosi, scrisse pagine del suo capolavoro "Il Gattopardo". All'interno del castello, uno scrigno di lusso: la Bottiglieria, una riservatissima sala da pranzo. E si chiama così perché il Barone si dilettava con i suoi cantinieri a imbottigliare e conservare il vino che sarebbe poi stato servito nelle sfarzose feste celebrate nel Castello. Il ristorante si presenta con una saletta e un solo tavolo. È molto accogliente, ha un carattere elegante e romantico e ha una meticolosa cura del dettaglio ed è appena illuminato dalla luce soffusa delle candele.

Il **Castello Lanza Branciforte di Trabia** ha una storia illustre che racconta di memorie del passato, partendo dall'antica torre Normanna, che si innalza al centro del cortile, fino ad arrivare all'affascinante e suggestivo affaccio sulla

Accogliente il ristorante ospitato nel castello di Siculiana, dove dimorò Tomasi di Lampedusa

costa palermitana. Il castello è sede di di eventi prestigiosi. Fu restaurato e abitato dal principe Raimondo Lanza di Trabia, leggendario protagonista della Palermo novecentesca, ideatore del calciomercato, a cui sembra sia ispirata la celeberrima *Vecchio Frac* di Domenico Modugno. Conosciuto anche il vicino Castello di San Nicola L'Arena, che fu anche set per le riprese di *Nuovo cinema Paradiso*.

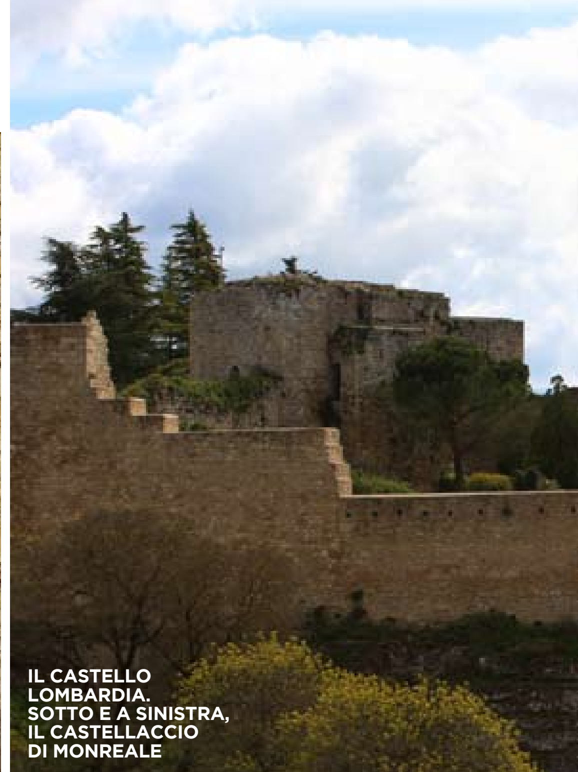
CASTELLI DA VISITARE

Castello di Caccamo
Sulla cima di una grande rupe che domina la splendida vallata formata dal fiume San Leonardo, si erge il maestoso castello di Caccamo. Nato inizialmente come semplice fortezza per difendersi dagli assalti dei nemici, è stato nel corso del tempo rinforzato e via via trasformato anche in una ricca dimora che ha accolto diverse nobili famiglie siciliane. Dal 1965 il castello è di proprietà della Regione Sicilia che si sta occupando del restauro e della riapertura di alcune aree rimesse in sicurezza. Per visitare il castello occorre pagare un biglietto di ingresso di 1 euro per gli abitanti della provincia di Palermo e di 4 per tutti gli altri. È possibile anche fare delle visite guidate con contributo libero, organizzate da guide di volontari. Purtroppo degli interni è rimasto ben poco, poiché molti oggetti di valore sono stati trafugati nel corso del tempo. Tuttavia il castello conserva ancora un certo fascino, oltre ad offrire una veduta panoramica spettacolare e non di poco conto. Assolutamente da vedere.

Castello di Donnafugata
120 stanze riccamente adornate, circa 8 ettari di parco monumentale ed una location veramente affascinante, fanno del Castello di Donnafugata una delle dimore nobiliari più belle ed interessanti di tutta la Sicilia. Si tratta di un antico castello medioevale, probabilmente appartenuto ai Chiaramonte, che nel 1648 fu acquistato da Vincenzo Arezzo-La Rocca e poi adornato dal barone Corrado Arezzo, che la

Ci sono poi gli antichi castelli da visitare come quello maestoso di Caccamo, dove si organizzano visite guidate. Fuori Palermo meritano una visita anche il Castello di Carini e il Castellaccio di Monreale





IL CASTELLO LOMBARDIA. SOTTO E A SINISTRA, IL CASTELLACCIO DI MONREALE





IL CASTELLO DI CACCAMO





Il Castello di Donnafugata è una delle dimore nobiliari più belle e interessanti di tutta la Sicilia. Ed è stato anche set della fiction di Montalbano





IL CASTELLO DONNAFUGATA. SOPRA, IL CASTELLO LA GRUA TALAMANCA DI CARINI



trasformò in una ricca dimora di campagna. Se vi trovate nelle vicinanze (dista solo 15 km da Ragusa) non potete perdervi questo spettacolo! Attualmente, pagando un biglietto cumulativo di 8,00 euro, sono visitabili circa 20 stanze del castello e tutto il giardino. Tra le stanze più belle segnaliamo il salone degli specchi, la stanza del vescovo e la pinacoteca. Bella anche la parte esterna del castello, con il suo ampio terrazzo, accessibile tramite una scalinata. Da vedere il labirinto, realizzato con la tecnica dei muri a secco, il tempietto circolare, la Coffee House, le grotte sotterranee e tanto altro ancora. I fan del Commissario Montalbano non rimarranno di certo delusi dalla visita di questo castello. Sulla terrazza infatti riconoscerete alcune scene dei dialoghi tra Montalbano ed il boss mafioso Balduccio Sinagra. Mentre sul labirinto sono state girate alcune scene de "La gita a Tindari".

Castello La Grua Talamanca di Carini

Uno dei castelli più interessanti di Sicilia è indubbiamente il Castello La Grua Talamanca di Carini che, grazie ai recenti lavori di restauro, sta riportando alla luce gli antichi splendori di questa dimora nobiliare. Come la maggior parte dei castelli di Sicilia anche questo è nato come roccaforte di avvistamento dei nemici. Non a caso si trova sulla cima della collina attorno alla quale è stata costruita la città di Carini. Il castello è noto soprattutto per la triste storia della baronessa di Carini, raccontata in uno sceneggiato del 1975 con Ugo Pagliai, Adolfo Celi e Janet Agren. All'aspetto esterno, molto sobrio e austero, tipico del periodo medioevale, si contrappone quello interno, molto più gioviale e colorato. Sono molte le stanze che si possono visitare, anche con una guida. Di notevole interesse sono quelle affrescate, che spesso mostrano stili diversi e sovrapposti. La particolarità di questi affreschi sono i colori molti chiari, pastello, che misti alla luce proveniente dalle ampie finestre, danno un senso di serenità a bellezza. Nella stanza della baronessa sulla volta si trova il bellissimo affresco di Penelope ed Ulisse.

Castello di Lombardia

Il Castello di Lombardia si trova proprio nel punto più alto di Enna. Di origine Sveva, le sue origini risalgono a circa 2.000 anni fa e la paternità della sua primissima edificazione appartiene ai Sicani, popolo indigeno della Sicilia. Fu attorno ad esso che nacque il primo nucleo di Henna. Ha pianta pentagonale ed aveva ben 20 torri quadrate a scandire le mura di cinta (oggi ne sono rimaste visibili solo 6). Dei 3 cortili interni, uno è stato adibito in tempi recenti a teatro. All'interno sono ancora visibili e visitabili la chiesetta privata e l'abitazione dell'imperatore Federico III d'Aragona.

Castellaccio di Monreale

I ruderi di un imponente edificio sorgono in cima ad un rilievo calcareo dei Monti di Monreale, conosciuto come Monte Caputo. Il cosiddetto "castellaccio" è quello che rimane del convalescenziario dei benedettini costruito nell'undicesimo secolo, insieme al ben più famoso duomo e monastero di Monreale. L'architettura militare, con torri, feritoie ed altissime mura, ne rileva la principale funzione di difesa e di controllo sui popolosi centri di lingua e cultura araba a sud di Palermo, allora molto forti, economicamente e militarmente. La struttura è oggi gestita dal Club Alpino Siciliano che ne garantisce la manutenzione e l'apertura tutti i fine settimana.

Castello Ursino

Nel centro storico di Catania, simbolo della storia della città e di tutta la Sicilia, imponente domina il Castello Ursino. Costruito nella prima metà del 1200 per ordine di Federico II di Svevia, la struttura difensiva dalle solide mura e dalla pianta

Il Castello Ursino è sede del Museo civico della città di Catania e regala un Natale all'insegna dell'arte grazie alla mostra "Love And Life", interamente dedicata a Marc Chagall

quadrata rappresentava un importante tassello di un sistema difensivo costiero. Con l'avvento della polvere da sparo, l'importanza della fortificazione, vulnerabile agli attacchi con armi da fuoco d'assedio, venne meno. La struttura cadde in disgrazia, fino a diventare una prigione. Vespri siciliani, rapimenti di regine, piemontesi, borboni, colate laviche dell'Etna: il Castello Ursino, nel corso dei secoli, è stato testimone dei fatti straordinari che caratterizzano l'affascinante storia di Catania. Oggi il castello è sede del Museo civico della città e vi regala un Natale all'insegna dell'arte grazie alla mostra "Love And Life", interamente dedicata a Marc Chagall, pittore tra i più amati del Novecento. Fino al 14 febbraio in esposizione oltre 140 opere tra dipinti, disegni e stampe, per lo più lavori grafici, provenienti dall'Israel Museum di Gerusalemme. La mostra, curata da Ronit Sorek, con il patrimonio del Comune di Catania, prodotta da Arthemisia Group, in collaborazione con l'Israel Museum, potrà essere visitata dal lunedì al venerdì dalle ore 9 alle ore 19, il sabato dalle ore 9 alle ore 23 e domenica dalle ore 9 alle ore 22.

Castello di Aci

Aci Castello prende nome da questo antico maniero che sorge su un suggestivo promontorio di roccia lavica a picco sul mare, più volte riedificato. Restaurato negli anni Sessanta, dal 1985 è visitabile e sede di un Museo Civico con tre sezioni: mineralogia, paleontologia ed archeologia. ■







IL CASTELLO URSINO DI CATANIA. SOPRA, UN PARTICOLARE DELLA MOSTRA DI CHAGALL (PH. *LEGGIMI*)

info

Castello Romeo
Via Montelaguardia, 15
Randazzo, CT 95036
Tel.: 095 921126
Email: info@castelloromeosrl.com

Castello Astoria Park
Via Castelnuovo, 68 -Acireale (CT)
Tel.: 095 800281
Email: info@castelloastoriapark.it

Castello San Marco
Via San Marco, 40
95011 Calatabiano (Catania)
Email: booking@castellosanmarco.it
Tel.: 095 641181 - 095 7762156
Fax: 095 642635

Castello di Xirumi-Serravalle
S.S 417 CT-Gela
Bivio Scordia Militello
Tel. 095 447987
Mob. 337 888891

Castello Camemi
Contrada Camemi – Vizzini Scalo (CT)
Tel. 328 4315109 - 0933 010999
info@castellocamemi.com

Castello Chiaramonte Siciliana
Via Circonvallazione, 44,
92010 Siculiana AG
Tel.: 0922 815554

Castello Di Caccamo
Info e prenotazioni:
LUN-VEN +39 0918103207
SAB-DOM +39 0918149252
Email: turismo@comune.caccamo.pa.it

Castello Donnafugata
Contrada Donnafugata,
97100 Ragusa - Tel.: 0932 619333

Castello La Grua
Tel.-Fax 091 8815666 - 091 8680871
Email: castello@comune.carini.pa.it

Castello di Lombardia
Via Lombardia, 94100 Enna
Tel.: 0935 502362

Castellaccio Monreale
Club Alpino Siciliano
Via P. Paternostro, 43 - 90141 – Palermo
Lun. - ven. dalle 18,00 alle 21,00
tel/fax +39 091 581323
email: segreteria@clubalpinosiciliano.it

Castello Ursino
P.zza Federico II di Svevia, 3,
95121 Catania CT - Orari: 9:00-19:00
Provincia di Catania -Tel.: 095 345830

Antimafia DA CATECHISMO

Le baruffe di Libera sono l'ultima ferita per quel mondo che da molti anni si è accaparrato il ruolo di rilasciare i nulla osta di antimafiosità doc

La guerra fratricida esplosa all'interno di Libera con il figlio di Pio La Torre che sbatte la porta in faccia a Don Luigi Ciotti lascia una grande amarezza perché non si capisce bene se si parli di intrecci sulla gestione dei beni confiscati, di dubbie nomine interne all'organizzazione, di omissioni o solo di un atteggiamento assolutista del gran capo di questa holding con alti meriti per il fatto di avere acceso le luci su tanti spazi bui della vita civile di questo Paese.
Litigano, ma non sono chiari. Né basta il riferimento di La Torre alla storiaccia di giudici ed amministratori con le mani in pasta sui beni confiscati. Storiaccia denunciata da oltre due anni dall'effervescente direttore di TeleJato Pino Maniaci, ma lanciata in termini espliciti nel febbraio 2014 dall'allora direttore dell'Agenzia dei beni confiscati Giuseppe Caruso. A sua volta incredibilmente redarguito ai piani alti della politica pura e dura, addirittura dal vertice della Commissione antimafia. Con l'accusa infamante per il questore che coordinò l'arresto di Bernardo Provenzano di avere esposto a rischio i magistrati da trincea.
Perfide baggianate, luoghi comuni e colpevoli silenzi che La Torre ha evidentemente avvertito protestando però a bombe già esplose, visto che ha parlato dopo le inchieste giudiziarie aperte dai magistrati di Caltanissetta sui loro colleghi di Palermo. Rimproverando a Don Ciotti il mutismo di una holding sempre molto loquace: "Mi dicono che a Palermo lo sapevano tutti. Mi sarei aspettato che 'Libera' ponesse il problema visto che sui beni confiscati ha fondato la sua forza".
Ma questo francamente non basta. Non si dice esattamente come stanno le cose. E sarebbe un diritto di tutti, visto che le commissioni ministeriali di cui fanno parte assegnano soprattutto a Libera e ad organismi simili l'amministrazione di beni sottratti ai boss, spesso in modo encomiabile, altre volte nell'incapacità di farli fruttare a vantaggio della società tutta.
Né basta la speranza di una pacificazione interna auspicata da Nando Dalla Chiesa, ovvero l'insinuazione di Giancarlo Caselli sul "fuoco amico" di La Torre al quale si sarebbero accodati "i vari 'nemici' di don Ciotti, pronti anche a spargere ipocrisia a piene mani". Una circostanza che, secondo l'ex procuratore di Palermo, "farà forse riflettere La Torre (meno i suoi consiglieri, se ve ne sono)". Un bel modo per miscelare allusioni e maldicenza, quasi che La Torre fosse un ragazzino al quale tirare le orecchie, evitando così di entrare nel merito della questione.
Siamo comunque, spiace dirlo, all'ennesimo evento che diffonde sfiducia e fa fare tanti tanti passi indietro dall'antimafia ufficiale. Quella che si è da molti anni accaparrata il ruolo di rilasciare i nulla osta di antimafiosità doc, considerando con sufficienza tutto il resto. Ovviamente ritirando spesso a sproposito in ballo le figure di Falcone e Borsellino.
Don Ciotti ha il merito di avere messo tutti in guardia contro l'uso strumentale delle parole, invocando i fatti. Ma alla declamazione di slogan da corteo si torna quando chi sbaglia non fa autocritica. Riflessione obbligatoria per stimolare un senso critico via via perduto soprattutto fra quei giovani allevati con l'antimafia digerita come insieme di dogmi assoluti confezionati dal Bene contro il Male, senza spirito critico, senza mai interrogarsi sugli errori di chi indossa la veste del Bene. È quel che succede anche ai giovani delle Agende rosse quando si scatenano contro Giovanni Fiandaca e Salvatore Lupo, due docenti dai quali farebbero bene ad andare a lezione. Senza riproporre la litania di una antimafia da catechismo, facendo lavorare il cervello, evitando di trasformare in icone o santi da venerare persone normali, con vizi e debolezze che li portano a deludere i loro chierici. Com'è successo con Antonio Ingroia tanto per fare un esempio e con tanti magistrati a "rischio vita", come rimproveravano al prefetto Caruso. Convinti come siamo che è meglio agganciarsi al laico distacco di un magistrato come Armando Spataro che ha detto di non poterne più dei magistrati che denunciano isolamento "manco fossero delle Giovanna d'Arco". ■

LIBERA

E la Chiesa SVOLTÒ A SINISTRA

Dopo la nomina del nuovo arcivescovo di Palermo, altri personaggi di spicco del cattolicesimo progressista sono pronti a irrompere sulla scena

L'arrivo a Palermo del nuovo arcivescovo Corrado Lorefice ha attirato su di sé l'attenzione dei media nazionali. Papa Francesco, infatti, per la prestigiosa arcidiocesi panormita ha pescato un parroco "di strada". Carismatico e sensibile, don Corrado ha subito conquistato la simpatia dei fedeli. Appassionato di Dossetti, alle sue prime uscite da vescovo ha subito citato Togliatti e La Pira per il sollucchero di tutti i cattolici adulti, cattolici progressisti e cattocomunisti dell'urbe terraqueo.
La Satira postdatata, grazie a un suo cugino di Misterbianco entrato anni fa di straforo tra le Guardie Svizzere perché sapeva simulare l'accento di Berna, è riuscito a mettere le mani su un documento scottante, per il quale quasi sicuramente finirà sotto processo in Vaticano nel giro di un paio di settimane. Si tratta della segretissima short list al vaglio della Santa Sede con i nomi dei possibili nuovi arcivescovi della Sicilia, che nei piani segreti dell'episcopato progressista, completeranno il percorso di rinnovamento a sinistra della Chiesa siciliana.
Altissime sono le quotazioni di don Giuseppe Che Guevara Calacione, terziario francescano, eccellente campanaro e accanito consumatore di tabacco da masticare. Palermitano, gonzaghino e abbonato in Curva Nord, lasciò all'improvviso la comitiva del Baretto per arruolarsi nelle Forze Armate Rivoluzionarie della Colombia, credendo erroneamente che si trattasse di un gruppo di ultrà. Dopo alcuni anni transitò in uno squadrone di rivoluzionari attivi nella giungla boliviana col nome di battaglia di "Naranjita" (omaggio all'arancina) e da lì riparò infine in un convento della provincia di Enna dove pronunciò i sacri voti. Si dice che dorma ancora abbracciando il kalashnikov.
Molto apprezzato anche padre Luigi Mao Tse Gino Culicchia, reverendo padre ottantasettenne che all'età di cinque anni prese parte alla Lunga Marcia. Cinese con ascendenze di Raffadali (mangia il macco di fave con le bacchette), padre Mao è noto anche per le sue prediche fiume ispirate al Libro Rosso, nel corso delle quali disgraziatamente ventiquattro parrocchiani nel corso dei decenni si sono tolti la vita.
In pole position per la diocesi di Catania sarebbe don Alfio Nikolàevic Buccafusca. Già capitano dell'Armata rossa, figlio di una affascinante agente del Kgb (pare che sia quella che ispirò *Dalla Russia con amore*), Alfio si trasferì a Randazzo, il paese del padre, quando si sgretolò l'Urss. Diventato sacerdote, organizzò da subito un soviet nella sua parrocchia, scomunicando i nemici della rivoluzione. Celeberrime in tutti i paesi pedemontani le sue omelie in russo declamate con il sottofondo musicale di *Kalinka*, ballata con il tradizionale zompetto da quattro chierichetti, colbacco in testa e valenki ai piedi.
Potrebbe rientrare clamorosamente in corsa anche don Dieguito Barraco, marsalese, sospeso a divinis anni fa per le sue posizioni eterodosse. Don Dieguito è favorevole al sacerdozio femminile, ai matrimoni gay, alla spesa proletaria, alla liberalizzazione delle droghe leggere e all'uso liturgico delle canzoni di Mika. Il provvedimento canonico nei suoi confronti però scattò solo quando intitolò l'oratorio della sua parrocchia a Marco Pannella. La sua posizione è al momento al vaglio della Congregazione per il clero. ■





IMMAGINA PANTELLERIA



Dai vigneti di Pantelleria nasce il Passito D.O.C. Pellegrino. Vino di luce, di mare, di sole e di vento, racchiude l'anima profonda della Perla Nera del Mediterraneo.

www.carlopellegrino.it

Lenticchia TI ODIO

Lenticchia, ti odio. In questo primo *j'accuse* non come alimento, come accessorio. Natale è la festa della tombola. Negli anni Ottanta – epoca di nascente modernità e di moltissimi sogni nudi e crudi – cominciavano a scorgersi le prime tombole tecnologiche. Bandita la mano umana che tirava i numeri del cartellone, spiccandoli da un sacchetto: c'era una sorta di cestello da lotteria che girava e girava, meccanicamente, fino a sputacchiare il prescelto (e zia Concettina vinceva sempre il premio più ambito). Ora, alcuni tavoli da gioco dei miei Natali da infante conoscevano già il progresso. In altri, soprattutto familiari e ristretti, regnava l'orrenda e tradizionale tombolaccia con le lenticchie: cartelle di carta e il legume utilizzato a mo' di finestrella per coprire i numeretti, via via che uscivano. Roba da Protezione Civile. Se qualcuno apriva la finestra per sbaglio, lenticchie e cartelle volavano via sulle ali del vento e si doveva ricominciare. Bastava perfino che una lenticchietta si spostasse dal suo alveo, sospinta da un dito, da un bicchiere, da un evento infinitesimale e tellurico, per invalidare comunque l'estrazione. Secondo recentissime testimonianze, a casa della zia Clelia, una vecchia prozia di origine catanese, è ancora in corso un 'tombolino' del '76 (1476). Solo che, nel frattempo, i partecipanti sono, ovviamente, tutti defunti.

Lenticchia, ti odio. In questo secondo frangente come alimento. Mi spieghi perché mai devi ricoprire la selvaggia bellezza del cotechino nei giorni del Capodanno? Esso, il cotechino, è un alimento completo di per sé: gustosissimo, nobile, perfetto per ogni stagione; sicché all'estensore della presente rubrica è venuto quasi in mente di lanciare una campagna per il consumo del suddetto pure a Ferragosto, in spiaggia. Perché dunque tu, invidiosa lenticchia, ti compiaci di sommergerlo, di straziarlo e di vilipenderlo? Perché menti, suggerendo l'idea che chi consuma più lenticchie sia destinato a raccogliere messi di soldi nell'anno che verrà, e ve ne fosse mai stato uno fra i tanti turlupinati?

Dalla tombola al cotechino, un legume sempre fuori posto

Però adesso basta con le invettive. Natale è tempo di amore, di pace e di serenità, di giochi familiari, di auguri. Non c'è posto per la rabbia nemmeno di cartapesta. Resta appena una domanda, sorridendo, a denti stretti: com'è che zia Concettina faceva sempre lei la tombola? ■





Sopravvivere AL NATALE



La sfiancante maratona per i regali di Natale. Un rito che con fatica bisogna lasciarsi alle spalle

Sarete stanchi. Lo so. Muscoli indolenziti e stress a mai finire. Ma è andata anche quest'anno gente! L'annuale maratona per i regali di Natale ce la siamo lasciata alle spalle! Eravamo in tanti il 1 dicembre alle 9 di mattina al nastro di partenza. Migliaia di partecipanti. E, come sempre, la maggior parte non aveva i 42 km nelle gambe. C'era il solito gruppetto di testa, quelli con rinnovate e diabetiche buone intenzioni, invasati di spirito natalizio fino al midollo, pronti a donare, che cosa di preciso non si sapeva, ma certi di aggiudicarsi il medagliere. A seguire i gregari, quelli che fanno l'andatura, dopati di pericolosissime fiale di fantasia. Capaci di comprare di tutto. E di regalartelo, soprattutto. Sullo sfondo, destinata a rimanerci, una gran folla di idee confuse, miste a nessuna voglia di regalare fesserie, di buttare tempo e denari soprattutto per quelli che, nei precedenti undici mesi, li avrebbero voluti vedere, come minimo, impiccati.
Durante la gara quindi, gomitate tra mariti e mogli per la scelta di cosa regalare a suoceri, cognati e zii, quelli stretti però perché "mica possiamo fare regali a tutti!".
Sarà capitato anche te, mentre eri concentrato a scegliere un aspira-briciole, o una caffettiera decente per quelli che ti fanno sempre un caffè vergognoso, di imbatterti nella classica querelle natalizia di quei due, che si dilaniavano con frasi come "ma tu sei pazzo che gli spendo 50 euro a questi che ogni volta si presentano senza neanche un panettone!". Già. Perché il Natale è anche il momento ideale per vendicarsi come si deve dei taccagni. La punizione ideale è consistita nel comprargli l'oggetto che incarnasse le tue ponderate intenzioni criminose : lo "sparagno" e l'inutilità. Lo hai fulminato con un pezzo low cost e intrinsecamente inutile. Bravo.
Il vero problema, adesso puoi dirlo, te l'hanno dato le adolescenti. Quelle, già a 14 anni non conservano più tracce né di Barbie. Ammesso che non ne avessero già due, il terzo cellulare non l'avrebbero disdegnato. Così come smalti, trucchi e tutta quella roba che per le nostre madri era reato. Almeno fino a che non avevi 18 anni.
I maschietti invece sei riuscito ad accontentarli. Ti sono bastate un paio di mutande, con la scritta "sono figo" da mostrare, in posizione strategica e li hai fatti felici.
Ti sei ricordato ovviamente anche di quelli che ti ostini a chiamare colleghi, solo perché sono i tuoi vicini di scrivania. Ti hanno regalato le calze che stai indossando e un ombrello nuovo, ché ogni volta arrivi in ufficio tutto bagnato.
Ora puoi confessare: il vero ostacolo della maratona sono stati i bambini. Perché a scuola e al catechismo ti hanno raccomandato di salvarli dal consumismo. Ti hanno chiesto di spiegargli che la maggior parte dell' infanzia del pianeta non c'ha le scarpe buone per l'inverno. Per cancellare i tuoi sensi di colpa hai fatto fuori una vergognosa cifra di giocattoli con cui tuo figlio non gioca e tu non sapevi più dove metterli. Li hai portati alla parrocchia, li hai fatti avere alla Caritas. Hai consegnato sacchetti colmi di pasta e biscotti al banco alimentare. Quindi, dopo una passata di Chante Claire sulla tua coscienza, sei andato da Euronics e hai comprato la Play Station 37 a tuo figlio. La desiderava troppo. Non fartene una colpa. Hai cercato quello che tutti i genitori cercano nello sguardo dei propri figli a Natale: la sorpresa nei loro occhi. Li hai premiati perché si sono impegnati a scuola e comunque hai fatto quello che c'era scritto nella letterina appesa all'albero.
Forse non hai notato che alla partenza c'era un gruppetto meno numeroso, ma caloroso. Tutta gente cui bolliva qualcosa di così bello nel cuore, che non sentivano freddo in pantaloncini e canottiera.
A scaldare le retrovie del Natale c'era lei, la cometa che indica la giusta direzione ai nostri sentimenti, l'esigenza di consegnare un Grazie a coloro che ami. A persone che ti hanno teso la mano durante l'anno quando gliel'hai chiesta. A quelli da cui hai ricevuto aiuto, affetto, comprensione senza dover chiedere, soprattutto. Per loro non ti sei fermato al primo negozio, ti sei sforzato di interpretarne i desideri fino a sperare che indossandolo o semplicemente guardandolo, il tuo regalo, continuassero a volerti bene.
La meraviglia del Natale, a parte il capretto con la glassa, le lasagne di tua madre, l'albero con le solite palline e qualche luce fulminata, il panettone alle cinque mentre qualcuno in casa chiede "chi vuole giocare a Tombola?", rimane il tuo cuore. Ed è il cuore ad aggiudicarsi la maratona davanti a Babbo Natale, l'eterno secondo. Tu sei un ottimo bronzo, chi l'avrebbe detto? Adesso stai lì, seduto in poltrona, hai preso qualche giorno di ferie, stai pensando al bilancio di fine anno da consegnare alla memoria dei social. Ricevi inviti per il Capodanno, hai saputo che per la Befana siete tutti dalla zia Bice. Viri chi priu.
Sei siciliano, chiudi l'anno sapendo che la deviazione a Scillato l'hanno terminata e che se tua moglie ti chiede di andare all'Ikea nel 2016 non hai scampo. Ti hanno regalato 5 litri d'olio di Castelvetrano, arance di Ribera, buccellati fatti a Cinisi, cioccolata del Ragusano, vino del Trapanese. Te la senti di restituire orgoglio alla tua terra di Sicilia nell'anno che verrà?
Per farlo, usa anche tu quel regalo che nessuno si aspettava, ma che abbiano ricevuto proprio tutti. Quel CD di Roberto Vecchioni. ■



Nello MUSUMECI

IL PRESIDENTE CONTADINO

Tra Scordia e Militello c'è il buen retiro del presidente della commissione Antimafia. Nipotine, cani e natura: così il politico catanese si ricarica

di Maddalena Bonaccorso ~ *foto Valerio D'Urso*

Se Kant aveva ragione, ed è quindi vero che "si può conoscere il cuore di un uomo già dal modo in cui tratta gli animali", allora, di Nello Musumeci, non potremo che dire le cose più belle. Basta guardare la tenerezza con la quale coccola i suoi tre cani, che lo aspettano al cancello della sua tenuta agricola, tra i territori di Scordia e Militello, per capire quanta tenerezza sia nascosta tra le pieghe di una personalità ruggente da politico di razza.

Sembra un po' un Don Chisciotte, questo gentiluomo sessantenne che dalla vita ha ricevuto tanto, e al quale la vita ha chiesto troppo. Presidente della Provincia regionale di Catania dal 1994 al 2003, deputato al Parlamento europeo per tre legislature, sottosegretario al Ministero del lavoro nel 2011, Nello Musumeci è dal 23 maggio del 2013 presidente della Commissione parlamentare antimafia dell'Assemblea regionale siciliana.

Ma quando è a Militello o a Scordia, e si ferma al bar a prendere un caffè "ristretto, quasi senz'acqua, e rigorosamente senza zucchero" è solo Nello: tutti si fermano a salutarlo, per tutti c'è un sorriso.

"Mio padre, che era autista di corriere, originario di Giarre, comprò questo agrumeto e questa casa nel 1958", racconta mentre con mano da esperto agricoltore sceglie le arance più belle per farcene dono "e io ho trascorso qui tutte







Qui ci sono profumi che sento solo io, produco arance tarocco biologiche, ho 150 alberi di ulivo e da tre anni anche una coltivazione di fichi d'india"



NELLO MUSUMECI CON IL FIGLIO SALVO E LE NIPOTI

le estati della mia infanzia. Qui ci sono profumi che sento solo io, che mi riportano a quegli anni felici. Poi, dopo la morte di mio padre, la abbandonammo per tanti anni. Era il periodo del mio impegno politico in Provincia, avevo poco tempo e poca voglia di dedicarmi alla terra; soffrivo di una specie di rigetto. Ma nel 2002 decisi di riportare la tenuta al vecchio splendore: e adesso produco arance tarocco biologiche, ho 150 alberi di ulivo e da tre anni anche una coltivazione di fichi d'india. Ma soprattutto, ne ho fatto l'oasi dove trascorrere le estati, assieme ai miei figli (Musumeci ne ha due, Salvo e Giorgio. Il terzo figlio, Giuseppe, è morto nel 2013, a soli 30 anni, per un infarto fulminante, *ndr*) e alle mie adorate nipotine: Giovanna, di 14 anni e Rita, di 10."

Nipotine che stravedono per lui, e che mentre il presidente provvede a richiamare i tre cani Lulù, Bimba e Carolina, che nel frattempo si sono allontanati troppo, ci confermano anche le sue doti da cuoco: "E' molto bravo a fare il pane nel forno a legna, qui in campagna", sorride Giovanna "e cucina anche tante altre cose: è in gamba!".

Un nonno in gamba e anche giovanissimo visto che: "Giovanna è nata quando avevo solo 46 anni, e queste bambine sono il più grande dono che la vita mi potesse dare".

Ma Nello Musumeci è stato anche un politico molto giovane: "Ho iniziato a 16 anni: all'insaputa di mio padre feci una specie di comizio in piazza, e papà lo venne a sapere da un passeggero della sua corriera. Gli disse "E' bravo a parlare, tuo figlio, l'ho sentito al comizio". Mio padre, incredulo, disse che doveva esserci un errore! No, non c'erano errori: lì iniziò la mia carriera in politica".

E sul "bravo a parlare", non si può non raccontare un aneddoto che riguarda Francesco Storace, il quale durante un comizio a Nicolosi disse che se c'è un dispetto che si possa fare ad un uomo politico "è quello di farlo parlare dopo Nello Musumeci"...

Corrisponde a verità, presidente?

"Sì, ma Storace è un amico: però è vero che noi di destra abbiamo sempre avuto, storicamente, solo la piazza per farci conoscere e votare. Noi non abbiamo mai avuto buona stampa, anzi, non abbiamo mai avuto nemmeno spazio sui giornali. I voti dovevamo trovarli parlando alla gente: quindi, giocoforza ho dovuto imparare a parlare, perché le persone se ti vedono indeciso o con il foglietto in mano se ne vanno e non ti votano".



"Ho iniziato a 16 anni: all'insaputa di mio padre feci una specie di comizio in piazza, e papà lo venne a sapere da un passeggero della sua corriera"

Problema, quello del "non essere votato", che non ha mai riguardato Nello Musumeci, colui che nel 2004 fu campione di preferenze in Sicilia per An battendo anche Gianfranco Fini, che dieci anni prima era stato il primo presidente della Provincia eletto dal popolo, e che nel 1998 venne riconfermato, nella stessa carica, con più di 310.000 preferenze:"Il sostegno della gente non mi è mai mancato", spiega mentre è quasi ora di pranzo e nella bella casa, tutta ristrutturata rispettando le tradizioni del luogo, cominciano ad arrivare gli amici, per festeggiare l'Immacolata "e questo mi sostiene anche ora, che con il movimento civico #diventeràbellissima cerco di dare una speranza di rinnovamento a questa nostra Sicilia".

Ma qual è il segreto del suo rapporto con la gente? In tempi di antipolitica, lei ha ancora un suo seguito. Come si fa?

"Dico sempre una frase, quando voi giornalisti mi fate questa domanda, e cioè che "ho attraversato la palude senza prendere la malaria". Ho fatto sempre politica e sono riuscito a mantenermi fedele a me stesso, pulito. Questo la gente lo ha capito, e mi viene riconosciuto anche dai miei avversari. Io amo la Sicilia, e amo i siciliani".

E da bravo innamorato della Sicilia, come si è sentito davanti alle fin troppo ripetute "accuse" fatte alla sua Isola da Roberto Vecchioni? Non pensa che servirebbe da parte dei siciliani un po' di sana autocritica?

"Mah, io penso che i siciliani sappiano fare autocritica: ma non accettano le critiche, soprattutto da chi viene da ospite. Vecchioni ha avuto una caduta di stile, non c'è dubbio. Così come è indubbio che quello che ha detto è vero".

Si è fatto tardi, e mentre il presidente ci accompagna alla macchina la piccola Rita lo chiama da lontano, perché la sua cucciola di San Bernardo si è di nuovo allontanata troppo: serve il nonno per recuperarla.

E allora Nello Musumeci si scusa, ci saluta, "Mi perdonerete se scappo: il dovere mi chiama!". E finalmente, sorride.■

Baglio degli Ulivi

eventi tra stile e tradizione



Merry Christmas

Programma festivo sul sito ***bagliodegliulivi*****.com**



BOLOGNETTA TEL 091 8737704

bagliodegliulivi.com

Sergio Daricello IL SICILIANO CHE HA STREGATO MADONNA

Intervista con il designer siciliano del prêt-à-couture che coniuga con sapienza ricerca sulle materie, portabilità ed eleganza contemporanea

di Giovanna Cirino



Il cellulare squilla di continuo, Sergio Daricello si scusa sorridendo, sorpreso dall'improvviso successo mediatico. Da quando è stato scelto da Madonna per allestire il backdrop delle scene del suo Rebel Heart Tour in giro per il mondo, la popolarità dello stilista palermitano nell'universo internazionale del fashion, è in piena ascesa. Tutti vogliono intervistarlo, fotografarlo, conoscere la sua storia. E dire che non è nuovo nell'ambiente e vanta un curriculum di tutto rispetto avendo lavorato con Etro, Versace, Dolce e Gabbana e con il marchio italo-giapponese Giuliano Fujiwara. Trentanove anni, tifoso rosanero, sguardo profondo,

gestualità pacata, appassionato di moda sin da ragazzino, Daricello ha studiato prima pittura e restauro all'Accademia San Martino delle Scale per poi diplomarsi al prestigioso istituto Marangoni di Milano. Dopo aver insegnato alla HFFA (Haute Future Fashion Academy), è attualmente docente in design di moda all'Accademia di Belle Arti di Palermo. Le sue creazioni sono sintesi culturali di esperienze professionali, viaggi in Cina, in Turchia, negli Stati Uniti, sovrapposizioni di strutture architettoniche e decorative che fanno riferimento a un grande amore: la Sicilia.
"Tanto clamore mi lascia incredulo – dice – anche se mi rendo conto che non succede tutti i giorni di conquistare lady Ciccone". Il talentuoso designer e illustratore ha partecipato al concorso "Show me your Basquiat", in cui la popstar invitava a inviare degli artwork per interpretare il trentennio della sua carriera artistica. "Ispirandomi al testo di "Joan Of Arc", contenuto in Rebel Heart, ho inviato sei disegni in cui raffiguravo Madonna con l'armatura della Pulzella d'Orleans fiera e coraggiosa, un po' guerriera, un po' alla maniera di Jean-Paul Gaultier anni '90. L'organizzazione non mi ha mai avvisato sull'esito del concorso, ho saputo della bella notizia grazie ai miei amici che lo avevano scoperto su youtube e mi inviavano sms di congratulazioni". Il disegno è una sua cifra stilistica, giornate intere in compagnia di matite e pennelli, una vera passione, coltivata nel tempo grazie all'incoraggiamento di Ida Parlavecchio, la sua insegnante, artefice in parte di questa visibilità globale: "Ho trovato spunti fondamentali legati alla progettazione – racconta - che si sono rivelati utili nel mio lavoro e che sono alla base della mia ricerca professionale e personale".
L'atelier palermitano, il nido creativo all'interno di un palazzo in Corso Vittorio Emanuele, nel centro storico della città, è una sorta di osservatorio privilegiato sulla sicilianità da declinare nel linguaggio della moda: dall'angolo della strada l'odore di panelle e stigghiola sale dalle finestre quasi sempre aperte per poter fumare senza infastidire Anna e Gaia, le sue assistenti, i suoi due grilli parlanti, laboriose e ironiche artigiane che si divertono a stuzzicarlo con amorevolezza. "I miei capi sono tutti diligentemente realizzati a mano con estrema cura e attenzione a ogni dettaglio, credo nel concetto di alta sartoria, nel recupero di un antico mestiere che stava per essere perduto e che rappresenta un patrimonio della nostra isola".

Chi si occupa di moda vive a Milano e in altre metropoli internazionali, da Palermo molti giovani fuggono. Tu invece intraprendi un percorso inverso, perchè?

"Il rapporto con la città è indissolubile e fonte d'ispirazione continua. Sono tornato a Palermo dopo circa 20 anni di assenza, troppo forte la necessità di inglobare la sua energia da cui traggo idee per le collezioni. L'arte e e l'architettura, la bellezza che mi circonda densa di storia, attivano nei miei pensieri dei processi creativi stimolanti di cui non posso fare a meno".

Una scelta coraggiosa in un momento di crisi.

"Credo molto nella Sicilia, nel suo potenziale, penso che nei momenti di difficoltà non bisogna andar via ma restare e ripartire da qui; le crisi vanno cavalcate, sono opportunità che si aprono".

Designer di successo, coccolato dai grandi nomi della moda, direttore creativo di brand famosissimi, ma chi te lo ha fatto fare?

"Ho deciso circa un anno fa di dedicarmi a un progetto personale, ho spostato tutta la produzione a Palermo, l'ufficio stampa a Parigi, gli uffici commerciali in Francia, che amo ancor di più dopo gli attentati del 13 novembre. Trasferirmi nel mio mondo siciliano è il modo migliore per iniziare la carriera da solista cercando di mantenere alto lo standard a cui sono abituato".

LO STILISTA SERGIO DARICELLO NEL SUO ATELIER. SOTTO E A SINISTRA, IL DISEGNO CHE RAFFIGURA MADONNA NELLE VESTI DI GIOVANNA D'ARCO, UTILIZZATO DALLA CANTANTE NEI SUOI CONCERTI







Da quando Daricello è stato scelto da Madonna per allestire il backdrop delle scene del Rebel Heart Tour, la sua popolarità è in piena ascesa









La nuova collezione presenta delle citazioni dei monumenti palermitani e gioca con l'eleganza del grafismo in bianco e nero

Così nascono le collezioni dedicate a Casa Professa, le stampe dei mosaici di Palazzo dei Normanni rielaborati graficamente, i tessuti con i disegni delle finestre della Cattedrale di Palermo al contrario, con il quadro di Vito D'Anna custodito a Palazzo Isnello e i decori esotici ispirati alla Casina cinese. La nuova collezione firmata per la P/E 2016, che sarà presentata a marzo a Parigi, gioca invece con l'eleganza del grafismo in bianco e nero, l'imprevedibilità del verde menta, le lunghezze sopra il ginocchio. Tanti i progetti in cantiere tra cui una collezione di abiti da sposa e una per il mondo mediorientale.

A che tipo di femminilità di ispiri?

"La mia è una donna elegante, altera, culturalmente snob pur essendo "pizza e fichi", una donna non omologata come purtroppo se ne vedono tante in giro: zero idee, solo conformismo, abbinamenti scontati, e assenza di colore. Donne, rischiate di più con un taglio di capelli, un accessorio, un tessuto sorprendente".

Il tuo lavoro in Accademia?

"Anche gli studenti sono ancora timidi, io gli chiedo di osare ma presentano sempre lo stesso tipo di immagine femminile, non si divertono, almeno non ancora, e dire che internet ha aperto una finestra sul mondo che dovrebbe farli viaggiare pur restando a casa".

A chi devi dire grazie professionalmente?

"Ho avuto la fortuna di lavorare per grandi maison e ho imparato molto. Sono grato ai signori Dolce & Gabbana per avermi fatto comprendere le necessità commerciali insieme a quelle stilistiche. Da Giuliano Fujivaro ho assorbito lo stile minimal, "ripulire", trovare l'essenza delle linee. Ma la figura a cui sarò eternamente legato è la signora Donatella Versace. Con lei e con Santo sono stato responsabile della linea uomo Versus e Versace Jeans, sono diventato uno stilista completo e in otto anni ho avuto la possibilità di esprimermi creativamente. Persone galattiche i Versace, la signora è "The Best", mi ha insegnato l'importanza del contrasto dei colori e dei tessuti".

Un desiderio?

"Ho due desideri, il primo è quello di vestire Laura Pausini, una donna vera, mediterranea, priva di fronzoli inutili e molto sensuale. Il secondo, meno probabile da realizzare è cantare a Sanremo". ■



LA "NATIVITÀ" DI CARAVAGGIO (PH. ARCHIVIO CURIA)

Il Caravaggio FANTASMA

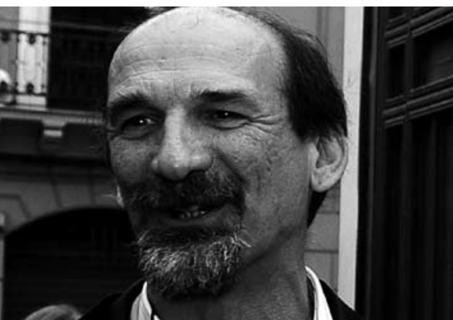
Ritorna in vita "La Natività" rubata all'Oratorio San Lorenzo di Palermo nel 1969. Si tratta della perfetta ri-materializzazione digitale realizzata con nuove tecnologie

di Giovanna Cirino

"Miracolo, miracolo", in un altro secolo questa esclamazione accompagnerebbe il ritorno a casa de "La Natività con i Santi Lorenzo e Francesco d'Assisi" di Caravaggio, il dipinto rubato in una notte di pioggia tra il 17 e il 18 ottobre 1969, all'Oratorio della Compagnia di San Lorenzo di Palermo, che ha dato vita a un noir a sfondo mafioso. La tela del 1609, il cui valore commerciale è stimato in 20 milioni di dollari, è considerata l'opera d'arte figurativa di maggior rilievo nel mondo tra quelle di cui non si conosce la sorte, tuttora nella Top Ten Art Crimes dell'Fbi. Il mistery a sfondo artistico è un affare di cui molti hanno parlato e scritto: abbellisce gli ambienti dove si riunisce la Cupola; è stato mangiato da topi e maiali;Totò Riina lo usava come scendiletto; Giovanni Brusca prova a chiedere per la restituzione un alleggerimento del 41bis; tutte tesi più o meno fantasiose mai confermate. Del noir pittorico ne hanno scritto anche giornalisti autorevoli come Mauro De Mauro, che si chiese come fosse possibile che un capolavoro del genere non avesse protezione, e Leonardo Sciascia che pubblicò svariati articoli in cui invitava lo Stato a "rinunciare alla custodia delle opere d'arte data l'incapacità a difenderli".

Il ritorno del capolavoro è all'insegna della tecnologia, reso possibile grazie a Sky Arts Production Hub, che in poco più di otto mesi ha realizzato l'intera operazione (costata all'incirca 100 mila euro). A quarantasei anni dalla scomparsa dell'opera del grande maestro visionario del Seicento, Sky ha infatti commissionato alla società Factum Arte di Adam Lowe, un suo fac-simile hi-tech. "La Nativtà" è stata clonata in un laboratorio di Madrid attraverso tecniche digitali altamente innovative, da un team composto da informatici, storici dell'arte e ingegneri,

L'ORATORIO SAN LORENZO DI PALERMO PRIMA E DOPO LA COLLOCAZIONE DELL'OPERA. SOTTO, BERNARDO TORTORICI, PRESIDENTE DELL'ASSOCIAZIONE "AMICI DEI MUSEI SICILIANI" E UN FRAME DELL'INTERVENTO DI RICOSTRUZIONE. IN BASSO, IL MEZZOBUSTO DEL SERPOTTA NEL CORTILE DELLA CHIESA









"Operazione Caravaggio - Mistery of the Lost Caravaggio" è il titolo del documentario che andrà in onda su Sky Arte il prossimo 6 gennaio, e contemporaneamente negli altri Paesi europei in cui opera Sky

che hanno lavorato con stampanti laser 3D a luce bianca riproducendo ogni minimo dettaglio: sono stati clonati anche i pigmenti della tavolozza del Merisi dal celebre trittico della chiesa romana di San Luigi dei Francesi. Ottenuto il "miracolo" la tela-sosia è stata consegnata al Presidente della Repubblica Sergio Mattarella che l'ha donata alla città di Palermo. "Il furto è stato una ferita profonda, l'oltraggio inflitto prima dall'azione criminale, poi dalle voci alimentate da ambienti della mafia circa la successiva distruzione dell'opera, non può essere cancellato – ha dichiarato Mattarella all'inaugurazione lo scorso 12 dicembre – ma la "ri-materializzazione" del dipinto permette di avviare una nuova storia e di vivere insieme una nuova bellezza ispirata all'originale. Investire nella cultura vuol dire investire nel futuro".

Artefice della rinascita de "La Natività" è senza dubbio Bernardo Tortorici, principe di Raffadali, presidente dell'Associazione "Amici dei Musei Siciliani", che da quasi dieci anni rende fruibile l'Oratorio della Compagnia di San Lorenzo. Tortorici condivide la paternità del complesso progetto con l'amico Peter Glidewell, cultore d'arte che vive a Londra ma con il cuore in Sicilia. I due cominciano poco più di un anno fa, a smuovere mari e monti per restituire dignità e bellezza a un luogo deturpato dal crimine e dall'incuria e per rendere eterna un'opera pur avendone perduto l'originale: "Non è un falso d'autore - spiega Tortorici - è la mano di Caravaggio 2.0, un clone, una sorta di pecorella Dolly dell'arte. Il "principe dei musei siciliani" esprime anche il suo parere sul furto: "La pista mafiosa è una millanteria, il taglio è chirurgico, non si è trattato certo di balordi armati di lamettee fuggiti su una moto Ape". Ah saperlo, forse l'unico che potrebbe raccontarci la verità è il testimone oculare Giacomo Serpotta, custode in marmo a mezzobusto, all'erta nel cortile dell'Oratorio: li ha visti entrare e uscire, sa quanti erano, conosce le loro sembianze e se li ha sentiti parlare anche il loro dialetto. Purtroppo però non esiste ancora un software in grado di decifrare la testimonianza. Il mistero continua... ■



WELCOME A CASA CUSENI

L'incantevole dimora di Taormina, dove gli artisti inglesi sono da secoli i benvenuti, ospiterà l'anno prossimo il Festival del viaggio e dei viaggiatori

di Alberto Samonà



C'è un luogo unico a Taormina, che conferisce una magia ancora più grande a questo borgo che il mondo ci invidia. È Casa Cuseni, edificata nel 1900 dal pittore britannico Robert Hawthorn Kitson e oggi divenuta "Museo delle Belle Arti e del Grand Tour". In poco più di un secolo di storia, la casa ha ospitato artisti straordinari, da Sir Frank Brangwyn a Sir Alfred East, da Picasso a Salvador Dalì, dal primo direttore del Moma di New York, Alfred Barr J., al grande archeologo Dinu Adamesteanu. Fin dalla sua nascita, questa dimora è diventata un cenacolo di artisti provenienti da tutto il mondo, tanto che l'autorevole rivista *Vogue* l' ha definita "uno sconosciuto gioiello artistico del novecento inglese a Taormina". E la presenza degli inglesi, da queste parti è stata molto più che un semplice passaggio o un soggiorno turistico: nella villa c'è, infatti, la celebre dining-room di Frank Brangwyn, un interior unico al mondo. Qui, in un antico murales sono impresse le paure e i sogni del mondo omosessuale alla fine dell'epoca vittoriana.
Nelle stanze di questa villa di collina, la storia dell'arte britannica e quella di una Sicilia accogliente e aperta si sono incontrate magistralmente. Da Casa Cuseni sono passati anche nomi come D.H. Lawrence, Cecil Hunt, Ezra Pound e altri ancora. Con la nipote di Kitson, la scrittrice Daphne Phelps, questa dimora è

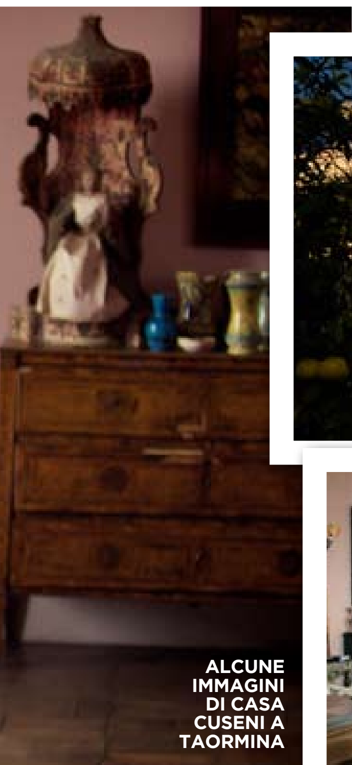


PH D.CHITÈ



L'autorevole rivista Vogue ha definito la Casa "uno sconosciuto gioiello artistico del novecento inglese a Taormina"

divenuto il "rifugio" preferito per scrittori, filosofi ed esponenti del mondo della cultura, da Roald Dahl a Tennessee Williams, da Bertrand Russell a Denis Mac Smith, ma anche Henry Faulkner, Caitlin Thomas, Alan Whicher, Jocelyn Brooke, Greta Garbo e altri celebri personaggi. Giganti della scena culturale mondiale hanno fatto di Casa Cuseni, in tempi diversi, un laboratorio di idee, non considerandola solamente luogo nel quale soggiornare, ma vivendola quale spazio creativo, dove trovare la giusta concentrazione per dar vita ai propri capolavori.
Di grande prestigio anche il giardino storico della villa, universalmente riconosciuto come il più antico di Taormina, da cui si può ammirare un panorama mozzafiato che comprende l'Etna e la spiaggia di Naxos. Costruito su un preesistente sito greco, è stato interamente disegnato da Brangwyn, insieme ai paesaggisti britannici Alfred East e Cecil Hunt. Anche questo è un pezzo di Inghilterra in terra di Sicilia.
Come viene riportato nel sito internet della casa-museo, questo luogo "ha custodito e difeso la vita privata di intellettuali e artisti del novecento. Nel nostro terrazzo Julian Trevelyan si è innamorato di Mary Fadden, Tennessee Williams ha amato Henry Faulkner e Daphne Phelps il grande archeologo rumeno Dinu Adamesteanu, ma l'elenco sarebbe interminabile, perché infinite sono state le storie d'amore che si sono intrecciate in questa dimora".
Dal 2010, la villa è stata acquistata dai coniugi Franco e Mimma Spadaro, siciliani doc che hanno voluto che la memoria qui custodita divenisse occasione per testimoniare e produrre cultura: e così, nel 2012 viene aperta al pubblico e ridiventa luogo dove incontrarsi, soggiornare, e dove ascoltare le testimonianze del passaggio dei celebri nomi che vi hanno soggiornato. Casa Cuseni ospita, inoltre, iniziative culturali di ampio respiro e a maggio del 2016, per restare nel solco della tradizione letteraria, proprio da qui partirà "Nostos", il "Festival del viaggio e dei viaggiatori".
"Casa Cuseni – sottolinea il direttore Franco Spadaro – è la villa che più di tutte ha contribuito a rendere la città di Taormina famosa nel mondo. Quello che la rende unica nel panorama italiano è lo stato di conservazione, praticamente perfetto. Puoi guardarti, se ami il confronto, nello specchio della Divina Greta Garbo, ospite nostra per un anno, puoi fotografare il nostro giardino storico, come ha fatto il barone Von Gloeden, puoi dormire o studiare nella camera di Lord Bertrand Russell o puoi semplicemente visitare la celebre sala degli affreschi, l'unico interno al mondo decorato da sir Frank Brangwyn, il primo decoratore europeo di Tiffany". ■







ALCUNE IMMAGINI DI CASA CUSENI A TAORMINA


PH. GIANMARCO VETRANO


MFP
LA VIA DELLA SETA
CATANIA, Via Finocchiaro Aprile 71
(angolo Via Francesco Crispi 205)
Tel. 095 536076 • Cell. +39 339 7740018
info@francescapaterno.com
www.francescapaterno.com

ALCUNI SCATTI DI FRANCESCO MALAVOLTA





Scatti in fuga DALL'ORRORE

Le fotografie di Francesco Malavolta, fotogiornalista calabrese trapiantato a Palermo, raccontano il dolore e la speranza dei migranti

di Giulia Mormino



Migranti che fuggono da guerre e regimi dittatoriali, che restano impigliati nei fili spinati; profughi che scappano da realtà economiche disastrose lasciando il proprio paese in cerca di una vita migliore; storie di dolore: "Correva l'anno 1993, avevo 18 anni, capii che quella era e sarebbe diventata la mia "fotografia". A scriverlo nel suo profilo social è Francesco Malavolta, fotogiornalista calabrese trapiantato a Palermo ormai da molti anni. Formatosi all'Istituto Superiore della Fotografia di Roma e allo IED di Milano dove consegue un master in Fotografia, Malavolta collabora, attualmente, per alcune agenzie di stampa internazionali. Dal 2011 documenta, per conto dell'Agenzia dell'Unione Europea Frontex, i flussi migratori che interessano il Mediterraneo, le coste siciliane e libiche, i Balcani e lo stretto di Gibilterra. Le sue foto sono state pubblicate dalle più importanti testate nazionali e internazionali: Panorama, La Stampa, il Times, Vanity Fair, New York Times, Le Figaro, Le Monde, The Guardian, El Paìs. I suoi scatti sono drammatiche testimonianze di vita intrise di dolore, di sofferenza, di angoscia; raccontano generalmente le condizioni e le avversità che i rifugiati affrontano ma anche la sopravvivenza; anche se il più delle volte a essere fotografata è la morte: "Spesso queste persone che vanno alla ricerca di una nuova e più dignitosa esistenza giungono in sacchi neri" afferma il fotoreporter. Le sue, però, non sono soltanto immagini strazianti, sono anche foto cariche di speranza, dove talvolta ad emergere è la sconfinata voglia di vivere. ■













Alla scoperta della TERRA MADRE

Il docufilm di Pucci Scafidi diventa un libro fotografico. Che racconta le meraviglie dell'Isola

di Federica Raccuglia

Sicilia: isola bella, terra dominata da plurimi invasori, ma anche luogo di fusione di culture, di etnie e di religioni. E' lei, ancora una volta, a ispirare Pucci Scafidi, fotografo palermitano, che ha scelto come protagonista principale del suo nuovo book fotografico, intitolato "Terra Madre", l'isola che per Federico II di Svevia fu il Paradiso in terra. Presentato a Villa Lampedusa, il suo libro fotografico edito da Novantacento, ricco di immagini che descrivono gli angoli nascosti ma anche noti della Trinacria, è stato fortemente voluto da Tommaso Dragotto, presidente di Sicily By Car. L'opera artistica, perchè così merita di essere definita, porta lo stesso titolo del docu-film presentato a Expo, prodotto da Dragotto e la cui regia è stata affidata al fotografo palermitano.

Ma perchè scegliere la Sicilia come protagonista di "Terra Madre"? "La nostra è un'isola ricca di cultura, di odori e di sapori caratteristici ma anche di siti storici di fama mondiale – racconta Tommaso Dragotto durante la presentazione del book – Una cultura che coinvolge, che ammalia e che travolge e che, nonostante le mancanze, può far ancora innamorare. È un piacere far conoscere ai siciliani ciò che ancora non conoscono".

Ne è convinto anche Roberto Lagalla, già rettore dell'Università di Palermo, anche lui all'incontro di presentazione. "Questo libro, così come il film, è un atto d'amore verso la Sicilia ed è un prodotto dell'arte. Cosa c'è dietro ogni immagine? La denuncia di una violenza usata contro la madre, la Sicilia. Abbiamo dei figli spesso avidi e capaci di saccheggiarla o di ignorarne le doti". Bellezza spesso denigrata anche da "personaggi come Vecchioni, che offendono la volontà e le intelligenze – sostiene Lagalla - di quei siciliani che vogliono cambiare questa terra".

"Dal libro di Pucci Scafidi emerge una Sicilia splendida nei suoi aspetti naturali e nelle sue componenti artistiche e tipiche come il mare, le montagne, i luoghi e anche le persone – dice Giuseppe Guttadauro, presidente di Asset Consulting – Ma c'è un problema: la nostra isola ha una grande potenzialità che rimane solo una promessa. E la mancanza di una politica adeguata fa sì che l'imprenditoria non cresca".

"Ringrazio Pucci e Dragotto per averci coinvolto in questa iniziativa. Mi auguro che tante persone come Tommaso posano, con tutte le difficoltà burocratiche, aiutarci a sviluppare questa terra straordinaria. Siamo un popolo di artisti ma non di imprenditori e non sappiamo mettere a reddito questo nostro grande patrimonio", ha detto Giuseppe Amato, editore incaricato della Novantacento.

Al docu-film e al book fotografico seguirà un nuovo progetto che dovrebbe essere pronto per il prossimo anno. "Attraverso un artista francese, Fabrice Moireau, stiamo dando vita a 300 acquerelli sulla Sicilia – conclude Dragotto – Faremo una mostra e un libro con le fotografie di Pucci Scafidi". ■



IL MEGARESORT DI TAORMINA IN BUCA CON ROCCA

Porta la firma del numero uno indiscusso del golf italiano il Percorso Parkland del Taormina Golf Resort che presto aprirà a Trappitello. Il "Gigi Riva del golf": così Orazio Bosco presenta Costantino Rocca (nella foto), bergamasco con un pezzo di cuore che batte per la Sicilia. È proprio Rocca il progettista chiamato per il campo taorminese: dopo Le Saie - il 18 buche sorto a Carlentini, un'oasi sul mare, a due passi dall'aeroporto Fontanarossa - ad aprile 2016 saranno completate le prime 9 buche - ora in corso di semina - della megastruttura, 18 buche, par 71, per un'estensione di 6020 metri, e su cui ricade il resort 5 stelle lusso, 124 stanze e 102 appartamenti . Bisognerà valutare se aprire "a scaglioni", in attesa che siano completate le altre 9 buche, ma intanto sulla tabella di marcia dei lavori il campo precede il resort. L'opening ufficiale è prevista per la fine del prossimo anno, annuncia Bosco affiancato da Markus Dickey, project manager. Ad aggiudicarsi la gestione della struttura ricettiva, la compagnia alberghiera maltese - con circa 15 hotel in tutta Europa - Corinthia Hotels and Resort, "partner prestigioso, come gli altri che ci affiancano", spiega Bosco, ringraziando gli sponsor. Ingredienti della struttura una distesa verde, dotata di tutti i comfort, una grande spa, due piscine, navetta che collega in pochi minuti al centro e al mare, abbinamento al beach club e dei servizi per i golfisti. Tra quanti hanno creduto nel progetto, l'Istituto per il Credito Sportivo, la banca pubblica che sta finanziando in parte l'intervento con circa 8 milioni e mezzo di euro, Unicredit, partecipe con 28 milioni, il Credito siciliano, con 5 milioni a cui si aggiunge un contributo pubblico, sugli 80 totali. **Valentina Sciacca**

Regali STELLARI

La Guida Michelin attribuisce il macaron a due ristoranti di cui vi abbiamo raccontato su I love Sicilia: il Signum di Salina e lo Shalai di Linguaglossa. E i due nuovi chef stellati fanno il loro regalo di Natale ai nostri lettori: quattro ricette d'autore

di Nino Aiello

No, non faremo finta di essere meravigliati: i due nuovi stellati di Sicilia erano nell'aria e c'erano tutte le condizioni perchè l'ambitissimo bramato macaron della Michelin (che, piaccia o no, cambia la vita di un locale proiettandolo da subito sulla scena nazionale) arrivasse a Martina Caruso del ristorante dell'Hotel Signum di Salina e a Giovanni Santoro ai fornelli dell'Hotel Shalai di Linguaglossa. I due giovani talenti (lei 26 anni e lui 31) erano già sotto osservazione da un paio d'anni, e lo stesso responsabile della Michelin italiana, Sergio Lovrinovich, era stato personalmente a testare più volte i loro piatti, che danno già da un pezzo valore aggiunto a quelli che sono due fra i più raffinati e confortevoli hotel di charme isolani. Siccome però il tempo è galantuomo e le cose arrivano (quando arrivano) sempre al momento giusto, il 10 dicembre i due ragazzi sono entrati - con grande merito e somma gioia dei tantissimi estimatori - nell'empireo della cucina italiana. Li unisce, oltre alla verde età, un duro lavoro sviluppatosi per anni nelle rispettive cucine d'albergo (e Michelin ama i ristoranti d'Hotel: è la sua mission sin dal 1900!), affinatosi con ripetuti stage presso colleghi di scintillante talento, con umiltà e passione, che sono requisiti fondamentali nel faticosissimo mestiere di cuoco. Altro elemento comune: Martina ha alle spalle tutto l'entusiasmo e la





MARTINA CARUSO DEL SIGNUM DI SALINA. SOPRA, GIOVANNI SANTORO DELLO SHALAI DI LINGUAGLOSSA

dedizione della sua straordinaria famiglia (i genitori Michele e Clara e il fratello Luca), Giovanni è sostenuto dall'entusiasmo dei cugini Leonardo e Luciano Pennisi, instancabili, eleganti e determinati titolari dello Shalai. Una precisazione è d'obbligo - visto che abbiamo avuto la ventura (e il piacere) di vedere in questi ultimi anni crescere professionalmente questi ragazzi e la loro offerta gastronomica: siamo in presenza di due fuoriclasse con la testa sulle spalle, il che significa che la loro cucina è bella e buona, leggibile e non cervellotica, ed esalta e valorizza le eccellenti materie prime impiegate in una logica che privilegia, con cotture millimetriche e leggere, il sapore di ogni singolo ingrediente e del piatto nella sua interezza, che si giova della grande tecnica di cui sono in possesso i nostri, senza artifici e funambolismi di maniera, oggi più che mai inconcepibili. Piatti belli e di sostanza, quindi, che hanno convinto Michelin, come pure noi e altri colleghi delle guide più importanti. Brindiamo, ordunque, a questi nuovi stellati (tutti gli altri sono stati pienamente riconfermati), che rendono la Sicilia ancora di più terra felice per gourmet, appassionati di cibo e viaggiatori tout court. E lo facciamo a modo nostro, facendoci regalare, e regalando, due ricette ciascuno da Martina Caruso e Giovanni Santoro. In totale quattro goduriose ricette "stellari", per un affettuoso e sentito "Prosit"! ■

2 RICETTE di Martina Caruso



Linguine con latte di mandorla e vongole

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

350 gr. linguine di Gragnano
aglio pastorizzato q.b.
70 ml. vino bianco fermo
olio extravergine di oliva q.b.
peperoncino q.b.
1 kg. vongole
250 ml. acqua minerale
60 gr. mandorle non spellate
salsa al prezzemolo q.b.

PREPARAZIONE

Versate le mandorle in un pentolino con acqua bollente e attendete che l'acqua ricominci a bollire; scolatele, togliete la buccia, frullatele aggiungendo dell'acqua e filtrate il tutto. Disponete le vongole in una padella, che coprirete con un coperchio, e fatele aprire; sgusciatele quasi tutte, lasciandone solo alcune (con il guscio) da parte. Cucinate le linguine in abbondante acqua salata; nel frattempo soffriggete in padella l'olio, l'aglio, il peperoncino e le vongole sgusciate, quindi sfumate con il vino bianco e aggiungete il latte di mandorla. Scolate le linguine, mettetele a mantecare in padella. Piastrate a parte le poche vongole con il guscio unendovi del sale grosso e un filo di olio d'oliva extravergine. Disponete nel piatto il nido di linguine con tutto il suo condimento, aggiungete sparse le vongole piastrate e versate il latte di mandorla precedentemente conservato e la salsa al prezzemolo.

Cozze lardellate con lenticchie di Ustica

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Per le lenticchie:
100 gr. lenticchie di Ustica
1 aglio
1 cipolla
1 carota
1 sedano
2 foglie d'alloro
olio extravergine di oliva q.b.
1 litro di acqua

Per la panatura (mollica "atturrata"):
100 gr. pangrattato
1 aglio
2 foglie d'alloro
olio extravergine di oliva q.b.

Per lo spiedino:
n. 28 cozze, possibilmente di Ganzirri - Messina (7 per spiedino)
100 gr. panatura
8 fette di lardo di suino nero dei Nebrodi
miele all'aneto di ape nera sicula q.b.
origano q.b.

PREPARAZIONE

Mettete in una pentola a pressione le lenticchie con tutti gli ingredienti, chiudete e lasciate cuocere, aggiustando all'occorrenza in finale di olio e sale. Disponete in padella l'aglio in camicia, un filo di extravergine di oliva, aggiungete il pangrattato e fatelo colorire un po'. Pulite e fate aprire le cozze a vapore; appena saranno fredde, togliete il guscio e infilzatele in uno spiedino, che avvolgerete con le fettine di lardo e passerete nella mollica "atturrata". Passate gli spiedini alla brace (o su una piastra calda), giusto il tempo di far sciogliere il lardo. Predisponete in un piatto, dopo avere fatto una striscia di miele e una spolverata di origano, le cozze lardellate, le lenticchie e un filo di olio extravergine di oliva.





Tortello di pasta fresca con battuto al gambaretto rosso crudo e crema di crostacei

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Per la pasta fresca:
150 gr. farina di semola, 150 gr. farina 00, 150 gr. uova intere, sale q.b.
Per il battuto al gambero rosso:
600 gr. gambero rosso, qualche foglia di menta fresca, 2 cucchiai di olio extravergine d'oliva, sale e pepe q.b.
Per la crema di crostacei:
500 gr. carcasse di crostacei, sedano, carote, cipolle, 1 rametto di prezzemolo, ½ bicchiere vino bianco, sale e olio extravergine d'oliva q.b.

PREPARAZIONE

Per la pasta fresca:
In una ciotola ben capiente mettete "a fontana" le due farine miscelate, unite le uova e il sale. Impastate energicamente fino ad ottenere una pasta ben liscia ed elastica. Quindi fatela riposare in frigo per circa 15 minuti coprendola con un panno umido.
Per il battuto al gambero rosso:
Pulite il gambero privandolo anche del filino rosso che troverete al suo interno. Tagliatelo a mo' di tartare e aggiungere qualche foglia di mentuccia fresca, l'olio extravergine d'oliva, sale e pepe.
Per la crema di crostacei:
In una casseruola fate rosolare sedano, carote e cipolle. Unite le carcasse di crostacei, fate tostare e sfumate il tutto con il vino bianco. Aggiungete acqua calda e portate ad ebollizione fin quando il fondo non sarà abbastanza ristretto. Filtrate il tutto e legate raggiungendo la consistenza desiderata.
Finitura e presentazione:
Stendere la pasta fresca in maniera sottile e con l'aiuto di un taglia pasta formate dei dischi dal diametro di 10 cm. Sbollentate in abbondante acqua salata per qualche minuto e raffreddate subito in acqua e ghiaccio. Sistemate i dischi di pasta fresca in una teglia ed adagiate sopra di ognuno il giusto quantitativo di battuto al gambero rosso. Appoggiate sopra l'altro disco, spennellate di burro morbido e fate cuocere in forno a 180° per 2 minuti circa. Sistemate nel piatto 1 tortello per ogni porzione e glassatelo con la crema di crostacei. Completare il piatto con un filo di olio extravergine d'oliva e un gambero intero crudo.

Filetto di manzo modicano scottato al burro d'erbe, mousse di patate al rosmarino e riduzione al Nerello Mascalese

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

4 tranci di filetto di manzo modicano da 250 gr. ognuno
1 cucchiaio di burro
1 spicchio d'aglio
2 foglie d'alloro
1 rametto di rosmarino
sale e pepe q.b.
Per la mousse di patate al rosmarino:
300 gr. di patate
20 gr. di burro
10 gr. di parmigiano
sale e pepe q.b.
rosmarino tritato q.b.
Per la riduzione al Nerello:
1/2 bottiglia di Nerello
300 gr. zucchero semolato

PREPARAZIONE

Fate rosolare in padella i filetti di manzo, precedentemente infarinati, con burro, aglio, alloro e rosmarino. Posizionate in un vassoietto e rigenerate in forno a 160°.
Per la mousse di patate:
Pelate e sbollentate le patate in acqua bollente salata. Schiacciate aggiungendo gradualmente burro fuso, parmigiano, sale, pepe e rosmarino tritato. Mettete il composto in una sac à poche (tasca del pasticcere) e tenete in caldo.
Per la riduzione al Nerello :
Mettete in un pentolino ½ bottiglia di Nerello Mascalese e lo zucchero. Portate ad ebollizione e fate ridurre il composto fino ad ottenere una glassa lucida e trasparente
Finitura e presentazione :
Macchiate il piatto con la riduzione al Nerello. Con la mousse di patate create 5 ciuffetti e su ognuno di essi adagiate le scaloppe di manzo scottate al burro.









redazionale a cura di Manlio Mattaliano

YOURLIFE@HOME
Una casa che parla di noi.

Oggi mi sono trovato, quasi per caso, immerso in un mondo di eleganza, stile e *savoir-faire*, ho visitato infatti **yourlife@home**, la nuova realtà per la ristrutturazione e l'arredamento della casa che ha aperto a Palermo in via Sciuti 91/p. Mi sono ritrovato a percorrere gli ambienti di 4 esempi di case, perfettamente definite e pronte ad essere vissute.
La sensazione che ho provato entrando, è stata confermata dall'incontro di due cari amici, che con attenzione e amore, come hanno sempre fatto in tutti i progetti che hanno portato avanti e dei quali siamo stati testimoni, hanno intrapreso questa nuova avventura.
Giuseppe Alagna, noto imprenditore palermitano, e **Ninni Terranova**, architetto e interior designer di grande esperienza.
Mi dice **Giuseppe:** *«la casa è sempre stata per me un luogo che identifica chi la vive, ho sempre cercato di circondarmi di arredi e oggetti che esprimano al meglio il mio modo di essere, questa è diventata la mia missione e il mio desiderio in* ***yourlife@home****: tentare di interpretare lo spirito dei nostri clienti ed aiutarli a trovare gli elementi che meglio interpretino la loro personalità, per ristrutturare e arredare la loro casa.*
Ci siamo proposti un compito difficile, ma vivere la propria casa nella giusta misura, credo migliori la qualità della nostra vita.»

«Si, infatti, è proprio per questo - aggiunge **Ninni** - *che la scelta delle soluzioni migliori è supportata dalla progettazione di spazi e materiali, individuati insieme al cliente dallo staff vendite, formato per seguirlo in ogni sua esigenza. Da qui nasce la necessità di selezionare quanto di meglio in rapporto qualità/prezzo e aggiungerei gusto, dai materiali per le ristrutturazioni alle cucine e agli arredi, così ancora ai complementi e ai tessuti d'arredo, ai sistemi di condizionamento e climatizzazione, agli infissi e all' oggettistica. Di fatto una materioteca a disposizione dei miei colleghi architetti, un vero e proprio laboratorio di progettazione e creatività che si traduce in un'esperienza multisensoriale.»*

Una proposta di casa completa, con soluzioni studiate sia per i single che per la famiglia, **yourlife@home** accompagna i propri clienti, nella progettazione di tutti gli ambienti, qualunque sia lo spazio a disposizione o la sua destinazione d'uso, compresi gli uffici o gli spazi commerciali.

Ho capito che per **Ninni** e **Giuseppe** il vero obiettivo di questa nuova avventura è concepire un progetto attorno al cliente, emozionarlo e trasportarlo verso la casa ideale, offrendogli la massima identificazione con quello che diventerà il suo ambiente di vita quotidiano, con soluzioni per tutti i budget che rendano uniche le scelte di arredamento ideate con **yourlife@home.**

«È un vero e proprio lavoro sartoriale - aggiunge ancora **Ninni** - *come un abito su misura, ed è per questo che abbiamo scelto di avvalerci della collaborazione di antichi artigiani e qualificate maestranze, che ci permettono di essere ancora più flessibili rispetto alle esigenze dei nostri clienti.»*

I marchi trattati, prestigiosi e di sicuro valore, corrispondono alle scelte di gusto e qualità che ho percepito entrando: **Lago** (arredo casa), **Cappellini** (arredamento), Kartell (oggettistica e complementi d'arredo), **Snaidero** (cucine), **Mutina e Graniti Fiandre** (superfici ceramiche), **Dedar** (tessuti), **Seletti** (oggettistica), sono solo alcuni dei brand più importanti.

Dimensione espositiva 1000mq. Sempre aperti, dal lunedì al sabato.
Ampio parcheggio gratuito disponibile a 50 m

CARMELO SCIAMPAGNA

Un pasticcere... col botto

La sua fama è ormai di livello internazionale. E davanti al suo atelier di Marineo capita spesso di trovare la fila già all'alba

di Nino Aiello ~ *foto Pasquale Buffa*

Accade assai spesso – in quel di Marineo – nella strada che attraversa la tranquilla cittadina e conduce verso Ficuzza, Corleone, Bisacquino e gli altri centri del comprensorio, di notare, al buio o alle prime luci dell'alba (dipende dall'ora legale o meno), una coda di persone che attendono pazientemente che si alzi una saracinesca. Aspettano solo che Carmelo Sciampagna apra il suo lindo e moderno atelier goloso (lo fa puntualmente alle 6.30) per ricrearsi e mettersi in sintonia con il mondo attraverso cornetti, briosche, "cartocci" alla ricotta, bon bon immensi ricolmi di crema e altre meraviglie in cui i profumi inebrianti della pasta lievitata si intersecano in un mix spettacolare (ci viene da dire erotico) con mousse, ricotta, cioccolato e altre conturbanti meraviglie dell'arte pasticcera. Era forse già scritto nel suo singolare cognome (invero non comune) che il bravissimo Carmelo, un vispo giovanotto di 37 anni sicuro di sé, lucido e determinato, con una visione artigianale-imprenditoriale ben definita nella sua mente, avesse questo successo, che lo ha portato ad essere – finalmente a casa sua, Marineo – pasticcere di livello mondiale, membro dell'Accademia Maestri Pasticceri Italiani (sono pochi e ferocemente selezionati dal severissimo fondatore, Iginio Massari, l'icona nel mondo dell'arte dolciaria italiana!). Naturalmente l'affermazione a questi livelli del giovane fuoriclasse (lo diciamo con cognizione di causa) non è stata una passeggiata, e ha richiesto molti anni di duro e umile apprendistato, che lo hanno condotto dalla Sicilia in giro per il mondo, dalla Thailandia al Brasile, dalla Repubblica Dominicana a Ibiza (nonché a El Bulli, dal funambolico e geniale Ferran Adrià, che lo ha molto apprezzato), per approdare infine – per ben quattro anni – dal mitico Iginio Massari, a Brescia, in quella Pasticceria Veneto considerata la sola che possa rivaleggiare con la celeberrima maison del francese Pierre Hermé, da molti considerato il primo pasticcere vivente. Ed è indubbiamente all'alta scuola francese che Sciampagna in qualche modo si rifà (lo erano parecchi dei suoi maestri all'estero), se non altro per la finezza esecutiva, la spettacolare creatività, la sublime raffinata estetica, senza per questo dimenticare mai i classici siciliani e italiani in generale e i fondamentali di casa nostra. Siccome però la vera cultura – come diceva un saggio – è ciò che resta dopo che si è dimenticato tutto, il nostro Carmelo ha oggi un suo originalissimo e personale stile, che non sarà arte (forse) ma è grandissimo talento, nel solco di una artigianalità affascinante che all'arte comunque si avvicina parecchio. Non è un caso, quindi, che la Guida Pasticceri & Pasticcerie 2015 del Gambero Rosso lo annoveri fra i grandi d'Italia, che (fra l'altro) si sia classificato primo al Campionato Italiano di Cioccolateria, terzo ai Campionati del Mondo (World Chocolate Masters), secondo al Campionato Mondiale di sculture artistiche in cioccolato,

Non è un caso che la Guida Pasticceri & Pasticcerie 2015 del Gambero Rosso lo annoveri fra i grandi d'Italia. Nel 2016 Sciampagna aprirà un locale anche a Palermo.



Contaminazioni D'ARTE

Se è vero, come diceva George Bernard Shaw che "le cose più belle della vita o sono immorali, o sono illegali, oppure fanno ingrassare", qualche giorno fa, alla serata organizzata in ogni minimo dettaglio dalle sorelle Debora e Valentina Di Lorenzo presso il loro atelier Porta D'Oro di Palermo, tutti gli invitati hanno seriamente rischiato di diventare felicemente obesi, in una sola sera. Cioccolatini al 70% e all'80% di ogni forma e colore - con e senza nocciole, con e senza crema, con e senza canditi – praline al lampone e al frutto della passione, cubetti di arancia al cioccolato al latte, viennesi alla nocciola, frolla al caffè, ganaches al cioccolato e crema al tiramisù, croissant salati, paninetti al latte farciti e mini quiche salate alle verdure. Un trionfo di sapori sapientemente mischiati e proposti dal maestro pasticcere Carmelo Sciampagna che ha lasciato tutti a bocca aperta. Ma piena. Di delizie dolci e salate, annaffiate dai vini della cantina Galfano. Un piacere per il palato ma anche per gli occhi. Incantatati dalla bellezza dei piatti, ma anche dalle straordinarie sculture – create per l'occasione interamente in cioccolato – di Domenico Pellegrino, scultore palermitano che si diverte a creare Supereroi e ad abbellirli con le decorazioni tipiche dei carretti siciliani. Una vera e propria contaminazione di arte, dunque, culminata nella realizzazione di una scultura in cioccolato di 80 cm di Capitan America creata del maestro Sciampagna e decorata da Pellegrino, nella cornice delle supertecnologiche cucine Sie Matic, rese ancora una volta scenario di eccezione in una serata di rara bellezza dall'abilità delle sorelle Di Lorenzo che si riconfermano padrone di casa ineccepibili. **D.A.**











La Sicilia è la mia terra, ci sono materie prime d'eccellenza da valorizzare, talenti naturali da far crescere"

che sia stato premiato per il miglior dessert al piatto al mondo al Best Chocolate Dessert e che nel 2015 sia stato nominato a Parigi Ambasciatore Mondiale del Cioccolato. Sciampagna ha però mantenuto i piedi sulla terra e alla nostra domanda sul perché fosse ritornato in Sicilia risponde senza esitazione: "È la mia terra, ci sono materie prime d'eccellenza da valorizzare, talenti naturali da far crescere, come i miei quattro pasticceri, pilastro del mio laboratorio. La Sicilia è un posto meraviglioso, si può fare bene e c'è spazio per tutti. Oggi, dopo cinque anni nella mia Marineo, ho fatto anche esperienza come piccolo imprenditore, pratiche amministrative e fiscali comprese e tutto ciò che ci vuole per essere completi nel lavoro in proprio. Sono due competenze distinte e io adesso le ho entrambe." Poi chiediamo se ci sono nuovi progetti, oltre all'ormai famosissimo panettone disponibile tutto l'anno, un vero e proprio gioiello "cult" in più versioni: "A Natale proporremo BuccelArt, il buccellato artistico, che sarà presente anche questo tutto l'anno per i nostri clienti e amici". Stavamo per dimenticare: Carmelo Sciampagna aprirà nel 2016 a Palermo una sua pasticceria, per la gioia di tutti noi golosi non pentiti (e anche per i pigri, che però si perderanno il bel Castello di Marineo e l'interessante Chiesa Madre). ■

CHAMPAGNE
KRUG
GRANDE CUVÉE
BRUT


GRAPPA
AMARONE





Enoteca Di Falco di Agostino Innusa
Via A. La Marmora, 54 Palermo
Tel. 091.6376607 | Mob. 347.5604645
www.enotecadifalco.it | info@enotecadifalco.it | Seguici su
Aperta tutti i giorni, ore 9.00 – 14.00; 16.00 – 21.00

Sorsi di bontà





Un pasto "a modo nostro"

Una recente bella novità in un'area dove sono spuntati negli ultimi tempi dei "luoghi del mangiare" decisamente interessanti. Ciò accade per un elementare gioco di domanda: arrivano per varie ragioni (in questo caso belle spiagge, riscoperta dei vicini Nebrodi, non pochi produttori di salumi, formaggi e carni di qualità a due passi e via dicendo) frotte di nuovi turisti e una quota parte ambisce a una ristorazione più "alta", che chiameremo per semplificazione gourmet, curata, stuzzicante, tecnicamente senza pecche (lo stesso fenomeno sta avvenendo, ad esempio, dalle parti di Noto, nella Sicilia Orientale). Uno spazio luminoso, accogliente e sobrio, con un impagabile dehors estivo (siamo sull'ampio lungomare cittadino), per l'avventura in proprio di Gianluca Costanzo e di sua moglie Chiara, sorridente e gentile padrona di casa (è lei della zona). Gianluca è un cuoco assai noto, con esperienze di prim'ordine, fra cui alcune stagioni presso il Gambero Rosso di quel genio un po' scorbutico di Fulvio Pierangelini, e qui è partito giudiziosamente con una cucina del mercato che mira alla sostanza del piatto, valorizzandone con cotture leggere ed essenziali i singoli ingredienti (di terra e di mare). La tecnica (notevole) è al servizio delle varie pietanze, ancillare e sullo sfondo, ma si nota nella precisione esecutiva, nelle accattivanti presentazioni, nella squisitezza di ogni preparazione. Per darne un'idea: mattonella di zucca gialla, gambero scottato, purea di castagne e mousse di caprino, carpaccio di manzo locale con insalatina di porcini e spinaci e decotto di carruba. E poi: orecchiette al pesce spada con pesto e mollica, braciola di tonno alla parmigiana, triglie "a beccafico" con insalatina di arance e crema di finocchio dolce. Gran finale con tortino al ciccolato e gelato di cannella, "mi si è rotta la crostatina" e altre prelibatezze. Cantina ben centrata in accrescimento. Un posto da provare, visto anche il favorevole rapporto qualità/prezzo.

RISTORANTE "A MODO NOSTRO" *Via Cosenz, 125 – Sant'Agata di Militello (ME)*
Tel. 0941 1904424 – 329 9281297 **Chiuso:** martedì **Orario:** pranzo e cena **Ferie:** variabili
Prezzi: 40 euro (quattro piatti); 30 euro (tre piatti); menu degustazione 30 euro, bevande escluse
Carte di credito: tutte **Provato il** 12 novembre 2015

LUCHY s.a.s.
di Chiara Mariagrazia Rotondo & C.
Via G. Leopardi, 6
98076 S. Agata di Militello (ME)
P. IVA: 03317090839

RICEVUTA FISCALE N. 10 DEL 12/11/15

QUANTITÀ	DESCRIZIONE	IMPORTO
1	COPERTI	
	VINO - BIRRA	
	ACQUA MINERALE	
	PIZZA	
	ANTIPASTI	
	PRIMI PIATTI	
	SECONDI PIATTI	
	CONTORNI	
	FORMAGGI	
	FRUTTA	
	DOLCI - DESSERT	
	CAFFÈ - LIQUORI	
1	MENÙ A PREZZO FISSO	40,00
	TOTALE €	40,00

VOTO 14,5/20

Fud a Palermo, lo spasso è assicurato

Avevamo segnalato a suo tempo Fud – Bottega Sicula di Catania, uno dei tanti posti di questa magnifica e divertente città dove abbiamo l'abitudine di sollazzarci. Andrea Graziano, però, è riuscito a sorprenderci (risparmiandoci pure tanti km, disastri più o meno naturali inclusi!), sbarcando in grande stile a Palermo, che lui (da catanese) ama almeno quanto noi (panormiti) amiamo la città devota a Sant'Agata. E siccome il format ha un successo pazzesco, lo ha riproposto qui tale e quale (manca solo la pizza) aggiungendo (ci pare giusto) Meusa Burger e Panel Bread, il cibo di strada cittadino. E quindi il 15 di settembre Fud è partito sparato in quel divertente e animato calderone di Piazza Olivella e dintorni, con la sua vasta selezione di panini, hamburger, vini pregiati (tutti pure a bicchiere), birre artigianali, patate fritte (quelle vere!) salsette fatte in casa, insaccati, conserve, piatti vegani e vegetariani, gadget, in una visione ludico-imprenditoriale geniale, divertente, modernissima, molto bella e accattivante. Soci locali Claudio Bica e Gianluca Bica, che affiancano quel "mattocchio" di Andrea, assieme a una quarantina di ragazzi di svariate nazionalità, sorridenti e gentili, puntuali e attenti (fra Palermo e Catania i due Fud fanno 80 persone, 110 con il SaleArtCafè, il ristorante "serio"). Un piccolo impero del gusto che coinvolge oltre 70 piccoli produttori siciliani di alta qualità, casari, allevatori, macellai, ortolani, etc., un filet virtuoso e goloso. Da provare tutto, a partire dallo Shek Burger (asino), Porc Burger (maiale nero), le sciccosissime patate, i formaggi spettacolari, i dolci home made. Uno sfizio infinito, a prezzi sorprendentemente bassi, per tutte le tasche. Un posto spassoso e nutriente (i panini contengono 190 grammi di carne!). Per noi è – nella sua tipologia – 20/20, ma siccome non l'abbiamo mai dato neanche ai tre stelle Michelin gli regaliamo solo un eloquente "senza voto".

"FUD – BOTTEGA SICULA" *Piazza Olivella, 4 - Palermo*
Tel. 091 6112184 **Chiuso:** mai **Orario:** pranzo e cena **Ferie:** mai
Prezzi: da 4 euro in su, bevande escluse **Carte di credito:** tutte **Provato il** 3 dicembre 2015

FUD PALERMO
C.I.B.O. SICILIA S.R.L.
P.ZZA OLIVELLA 4/5
PALERMO
TEL 091 6112184
P.IVA 06379660829

EURO
2x 0,00
Servizio Gratuito 0,00
CIS BURGER 6,90
DELICIUS 7,40
Schin Potetos 4,50
cannolo 5,00
tiramis- bicchiere 5,00
2x 4,00
AMARA 8,00
bir fud 3,00
fud 6,00
45,80
-4,60
EURO 41,20
CONTANTE 45,00
RESTO 3,80

*** Rif.Int.Num. 11653S ***
*** 31813 ***
*** Tav.: 5
*** Cam.: RENATA

NUMERO CASSA 1

03-12-15 14:58 SF. 13
/F EX 99005057

SENZA VOTO

Lorlando '14

Claudia Alliata di Villafranca è l'erede di una storia familiare di grande prestigio sul fronte vitivinicolo, che ci riporta a Giuseppe Alliata Moncada, Principe di Villafranca e Duca di Salaparuta, fondatore, nel 1824, della Corvo di Casteldaccia. In tempi più recenti sarà il padre Raimondo, agronomo e grande esperto di viticultura, a rinverdire questo filone con la sua appassionata attività. Cresciuta in un contesto fatto pure di tini e botti, di differenti uve, di profumi e sapori dei diversi vini, del succedersi delle stagioni e delle vendemmie, Claudia Alliata ha in qualche modo ritrovato se stessa e le tradizioni di famiglia in questo campo con l'impegno in prima persona nella nobile arte che attiene alla produzione del nettare di Bacco, in una sorta di "memoria ritrovata" che ha il suo fulcro, forse in modo inconsapevole - come ha magistralmente spiegato nel suo immortale capolavoro Marcel Proust - nell'odore e nel sapore. I risultati, in pochi anni, hanno premiato l'entusiamo e la dedizione della nobildonna, la cui azienda (90 ettari vitati nell'agro trapanese) si segnala nel panorama italiano per precisione tecnica, nitidezza e bontà organolettica dei vini, perfettamenti rispondenti al terroir di provenienza. Semplicemente straordinario il nero d'Avola Lorlando '14 - premiato dalla Guida ai Vini d'Italia del Gambero Rosso con l'ambito Tre Bicchieri - che è stato concepito per mostrare l'essenza e la fragranza dell'eccezionale frutto di base, vino con soli 3-4 mesi di botte. Il seducente colore rubino-violaceo introduce un naso elegantissimo dove si alternano note pure e distinte di mora, prugna nera, chiodi di garofano, cioccolato, bacche di mirto e terra bagnata. In bocca ha tannini rotondi e si fa apprezzare per raffinatezza, grandiosa bevibilità, sublime freschezza e spiccata personalità. Un vino "cult" - al costo di 10-12 euro - da godere con delle tagliatelle di casa al ragù di vitello.

92/100



ALLIATA

Via Archi, 9 - 91100 - Trapani
tel. 0923547267 - fax 0923548690 - info@alliatavini.com - www.alliatavini.com

Ceppineri '13

Fra le cose più belle del singolare mestiere di cronista del vino (e vale, ovviamente, anche per gli appassionati del mondo di Bacco che giustamente se ne fregano di guide e punteggi!) c'è quella di andar per cantine. È un'occasione unica - che consigliamo sempre caldamente: i vignaioli sono persone assai accoglienti e disponibili - per conoscere realtà comunque interessanti, ammirare splendidi paesaggi agricoli, vigneti, ma soprattutto per fare un'esperienza di vita formidabile, che si sostanzia nel parlare con i produttori, conoscere la loro visione del mondo e del vino, comprendere i loro grandissimi sforzi per arrivare a definire le varie bottiglie, provarne il contenuto, discuterne e via di seguito. Una bella realtà è Baglio Oro, un centinaio di ettari (una parte vitata) che gode della dedizione delle famiglie Cottone e Laudicina, che hanno raccolto con entusiasmo il testimone da Don Pino Laudicina, fondatore della maison e letteralmente innamorato della terra e del vino. La moderna cantina, le curatissime tenute, un fascinoso "Museo dell'Arte Contadina", il recupero dei fascinosi bagli di famiglia (in parte ancora in divenire) e la conduzione tecnica affidata al bravo enologo Giuseppe Laudicina (uno che sa decisamente il fatto suo) ne fanno un casa vincola da tenere d'occhio per i risultati già ottenuti e per le potenzialità che andrà ad attualizzare prossimamente. Notevole il Ceppineri '13, nero d'Avola in purezza, rubino acceso e vivace, che conosce il legno solo per tre mesi. Al naso è intenso, con nuance che ricordano l'amarena, i gelsi neri, i fiori di viola. In bocca è molto piacevole, fine e morbido, carezzevole e succoso, persistente e dinamico, di encomiabile bevibilità. Il frutto nitido e fragrante lo rende compagno ideale di una bella tagliata di vitello alla brace con un contorno di funghi porcini. Solo 10 euro allo scaffale.

80/100



BAGLIO ORO

Contrada Perino, 235 - 91025 - Marsala (TP)
tel. 0923967744 - fax 0923967744 - info@baglioоro.it - www.baglioоro.it

Turismo relazionale via dalla pazza folla

ANTIDOTO AI VIAGGI DI MASSA, LO SLOW TRAVEL È CUCITO ADDOSSO COME UN ABITO

di Antonio Fragapane

La nostra terra è anche nota per essere stata da sempre l'oggetto del desiderio di tanti popoli stranieri. Per millenni infatti si è venuti in Sicilia col solo scopo di rubarne le ricchezze o di svuotarne, all'occorrenza, granai o caveau bancari. Ma tutto ciò adesso, almeno in ambito turistico, sembra ormai appartenere al passato. L'isola del sole, la terra degli opposti in cui tutto finisce con l'adattarvisi, da qualche anno sta diventando meta di un particolare tipo di turismo - che sempre più affianca quello classico - talmente nuovo da non avere un vero e proprio nome. O almeno non ancora. In molti lo etichettano come "turismo relazionale" ma a ben vedere è invece molto di più.

Esiste per esempio - perchè per una prima analisi di un segmento di mercato così fluido, da qualche parte si deve pur iniziare - un paesino in provincia di Agrigento, Cianciana, dove in pochi anni gli stranieri (inglesi, tedeschi, americani, ma anche svedesi e russi) sono diventati il dieci per cento della popolazione locale residente. Qui arrivano anche da molto lontano, si innamorano del posto e non ripartono più. Si potrebbe pensare che il merito sia della posizione dell'abitato, a quaranta minuti dal mare e a meno di trenta dalle montagne dell'entroterra. Ma il successo del "Ciancianashire" si deve soprattutto a un sorprendente passaparola, reso ancora più efficace dall'ospitalità degli abitanti, da una valida intraprendenza immobiliare (è possibile con 40 mila euro poter acquistare e abitare antiche dimore ottocentesche) e dall'organizzazione di sagre cittadine in cui vengono distribuite brochure multilingue che ne spiegano nei dettagli il significato. Decisamente il nuovo che avanza.

E le novità turistiche, ovviamente, non finiscono qui. Ai tre capi della Trinacria è tutto un fiorire di proposte volte alla promozione e alla valorizzazione di prodotti tipici, tradizioni storiche o intere aree geografiche. Come in provincia di Messina (la stessa cui appartiene il borgo più bello d'Italia del 2015, Montalbano Elicona), dove il "Progetto Nebrodi Albergo Diffuso" punta, riuscendoci perfettamente, a rendere possibili i soggiorni nelle case private per poter vivere quel turismo residenziale genuino che possa permettere ai visitatori di integrarsi il più possibile con le dieci comunità ospitanti. Tappe obbligate sono i panifici, i caseifici e i tanti laboratori di gastronomia e pasticceria dell'intero comprensorio. Vivere in









IL "FARM CULTURAL PARK" DI FAVARA. QUI SOTTO, UN TRENO ORGANIZZATO DALLE "FERROVIE KAOS"



A CIANCIANA, UN PAESINO IN PROVINCIA DI AGRIGENTO, IN POCHI ANNI GLI STRANIERI SONO DIVENTATI IL 10% DELLA POPOLAZIONE LOCALE RESIDENTE

Sicilia e alla siciliana, insomma.
Ma le iniziative sono anche peculiarità di associazioni o di singoli privati. Basti pensare a due degli esempi forse più calzanti di questo nuovo fenomeno. Quello dell'associazione Ferrovie Kaos - nata nel 2009 con l'intento di salvaguardare e promuovere il trasporto su ferro in chiave turistico museale e il cui presidente onorario è Andrea Camilleri - che organizza periodicamente viaggi in treno, utilizzando le storiche littorine delle Ferrovie dello Stato per attraversare tratte ferrate (alcune ripristinate e riaperte per l'occasione) tra le meno note ma più suggestive di Sicilia. Come la Catania-Porto Empedocle che accompagna gli incantati turisti, guidati da personale in divisa dell'epoca, dal mare colore del vino di sciasciana memoria ai luoghi dove esplose il genio letterario di Pirandello. Autori, questi, protagonisti indiscussi anche della "Strada degli scrittori", un ideale percorso letterario - coincidente con la SS 640 che collega Caltanissetta ad Agrigento - alla riscoperta dei luoghi che ispirarono oltre a Pirandello e Sciascia, anche Tomasi di Lampedusa, Rosso di San Secondo, Russello e lo stesso Camilleri. E poi come non menzionare il caso della Farm Cultural Park, ormai notissimo centro di esposizione e creazione artistica, voluto dal notaio Andrea Bartoli e dalla moglie Florinda Saieva nel "Cortile dei sette cortili" di Favara. Qui, in pieno centro storico, dai ruderi di case prima fatiscenti è poi sorto, come un'ammaliante araba fenice nostrana, un luogo divenuto negli anni un imprescindibile punto di riferimento per i creativi di tutto il mondo, tanto da essere stato collocato dall'autorevole sito *Purple Travel* al sesto posto tra le mete più visitate al mondo dagli appassionati d'arte contemporanea, preceduto solo da città del calibro di Parigi o New York. Un miracolo turistico in grado di attirare migliaia di visitatori al giorno e di


IL "FARM CULTURAL PARK" DI FAVARA

LA FARM CULTURAL PARK, MIRACOLO TURISTICO IN GRADO DI ATTIRARE MIGLIAIA DI VISITATORI, È STATA COLLOCATA DALL'AUTOREVOLE SITO PURPLE TRAVEL AL SESTO POSTO TRA LE METE PIÙ VISITATE AL MONDO DAGLI APPASSIONATI D'ARTE CONTEMPORANEA

fare concorrenza anche alla vicina Valle dei Templi.

E a proposito di miracoli, fu l'esigenza di richiederli a mettere i pellegrini in cammino attraverso le vie francigene isolane, che, create dai normanni dopo l'anno mille, permettevano ai viandanti di giungere nei principali porti siciliani per l'imbarco verso la Terra Santa. Ebbene, questi percorsi che avvolgono l'intera isola in un intricato reticolo viario, stanno per essere nuovamente individuati e lanciati come itinerari religiosi, dove unire il misticismo dei silenziosi sentieri alle meraviglie naturalistiche e archeologiche delle rocche visitate, dal mare trapanese ai monti sicani, dai boschi madoniti all'altopiano ibleo. E sempre alla scoperta della Sicilia più intima e nascosta. ■

NUOVE PROPOSTE DI VIAGGIO

Y-ourself, il progetto di turismo relazionale firmato dalla travel consultant Alessia Agnello, offre proposte di svago partendo dalle passioni dei viaggiatori

di Federica Virga

La ragione del suo cambiamento è alta meno di un metro ed ha appena quattro anni. Perché è con la nascita del suo terzo figlio che Alessia Agnello, laureata in scienze politiche con il pallino per il mondo, sceglie di mollare un posto fisso per reinventarsi e rimettersi in gioco. E a 43 anni, non è semplice. Ma la sua idea è brillante, tanto da catturare l'attenzione di Dario Cartabellotta, allora responsabile unico del Cluster Biomediterraneo. Si è presentata nel suo ufficio, munita solo di un'idea e di una tela di un metro e cinquanta, dipinta a mano e raffigurante la Vucciria di Guttuso. Lì, in quei colori, era racchiusa tutta l'arte, la cultura, la musica, il cibo della sua Sicilia, la stessa che vuole raccontare al mondo intero e far conoscere in modo inedito attraverso il suo progetto di turismo relazionale.

Y-ourself, lo chiama, perché bisogna guardarsi allo specchio prima di ogni viaggio ed entrare in simbiosi con i luoghi, così da viverli e, finalmente, appartenervi sino ad essere se stessi, "te stesso". Un'idea che entusiasma Cartabellotta tanto da volerla promuovere. "Non ho mai avuto agganci politici o "potenti" - spiega Alessia Agnello -. Mi sono presentata da perfetta sconosciuta. Ho bussato alla sua stanza, avendo con me solo il quadro. Ho raccontato la mia idea e da lì si è spalancata una porta. Expo è stata una bellissima esperienza formativa, anche a livello personale. Un'opportunità per conoscere il mondo esterno oltre la nostra Sicilia". E in effetti così è stato. Perché per la travel consultant che lavora sulle passioni dell'individuo offrendo possibilità turistiche, la tappa milanese è stata solo l'inizio. È lì che entra in contatto con Gal Metropoli Est e viene invitata a presentare Y-ourself anche in Francia, a Brest. Una Francia, piena di siciliani emigrati che vogliono tornare a scoprire la Sicilia dopo anni lontani, che apre altri ponti, fino alla Bulgaria.

Dopo aver dato le dimissioni dalla società per cui lavorava, adesso si dedica al progetto come consulente di viaggio, una figura non molto conosciuta in Italia. Come un vero e proprio sarto cuce addosso il viaggio ideale, prendendo le misure dei sogni e delle passioni del viaggiatore, trasformandoli in vita. "Chiunque può costruire un viaggio - racconta Alessia -, io costruisco esperienze. Per me sono viaggiatori e non turisti.

"Chiunque può costruire un viaggio - racconta Alessia Agnello -, io costruisco esperienze. I miei clienti sono viaggiatori, non turisti. Spesso desiderano solo sentirsi a casa, scoprire gli aspetti più autentici di un luogo e trasferire l'esperienza in una dimensione personale"


ALESSIA AGNELLO

Ascolto le loro esigenze e spesso desiderano solo sentirsi a casa, scoprire gli aspetti più autentici di un luogo e trasferire l'esperienza di viaggio in una dimensione personale che non sia standardizzata". Una forma di approccio alla persona che va oltre il turismo perché del tutto individuale. Si entra in contatto con la gente del posto e con il luogo, scoprendone l'autenticità. Alessia Agnello ha investito tutto su questo, facendone un vero e proprio ideale di vita. Entra in contatto con il viaggiatore non soltanto siciliano, ma del mondo. Quel mondo che può guardare alla Sicilia solamente grazie a un'apertura, solo se prima sono stati gli stessi siciliani ad aver visto l'intero pianeta. «Funziona come tra le persone - spiega -. Se io ti invito a casa mia, per una cena e una serata insieme, ti faccio conoscere la mia famiglia, la mia vita, è buon uso e costume ricambiare quell'invito. È da persone perbene. Così i siciliani, dopo aver visto il mondo, devono invitare il mondo a visitare questa terra, essere ospitali e allontanare i luoghi comuni sulla Sicilia. Ho viaggiato moltissimo e mi sono accorta che il siciliano viene stereotipato ancora con la coppola. Io, invece, mi batto per promuovere uno scambio. Non puoi pretendere di vedere la loro terra se non fai conoscere la tua. Incontrarsi è bellissimo proprio perché si instaura un senso di reciprocità».
Sogna una Sicilia caput mundi. Sogna un futuro pieno di desideri esauditi, fondato sulla comunicazione verbale e non social. È un'esperienza senza cammini a tema, visite guidate o itinerari già scritti. Perché Y-ourself vuole far fare al viaggiatore ciò che ha sempre desiderato: scoprire un luogo dove sentirsi a casa, riconoscersi e star bene. E se le chiedi se esista un luogo geografico che abbia voglia di vivere così risponde senza esitazione l'Africa. «Vorrei essere a contatto con le tribù e non godere del finto lusso. Vorrei vivere anche l'estrema povertà del continente nero con trasporto». Per questo non è né un tour operator né un'agenzia di viaggi, ma è se stessa. Una donna e una mamma che crede ancora nei suoi sogni, nell'autenticità dei sentimenti e in una Sicilia ancora tutta da scoprire.
Quella Sicilia coast to coast in cui il turismo si innova e segue il passo del futuro, dove i porti, ad esempio, sono come il buco della serratura dal quale spiare le meraviglie del Bel Paese. Soprattutto qui, al sud, il mare è la porta d'accesso attraverso cui arrivare al territorio, osservandolo e scoprendolo. E proprio per valorizzare il patrimonio culturale e naturalistico dei luoghi della Sicilia, Signa Maris promuove il diporto come leva di ulteriore capacità di attrazione turistica, essendone parte integrante. L'app per il turismo 2.0, realizzata in cinque lingue (italiano, inglese, francese, tedesco e spagnolo) è collegata al 1530 della Guardia Costiera e fornisce informazioni utili per conoscere itinerari e bellezze artistiche in prossimità dell'approdo scelto. "Attraverso il mare", questo il significato del nome, è un progetto del Ministero dei beni e delle attività culturali e del turismo (MiBACT) che promuove le ricchezze e i sapori del territorio italiano attraverso la nascita di un nuovo sistema turistico che unisce ed integra mare e terra, con una rete di 38 marine, 17mila posti barca e il coinvolgimento di 536 Comuni del sud. Così, nel progetto finanziato dall'Unione Europea che punta allo sviluppo dell'economia marittima, le coste di Calabria, Campania, Puglia e Sicilia sono le rappresentanti dell'Italia che racconta il mare. ■

Signa Maris. *I porti di sicilia*

1. Porto Rossi di Catania
2. Nuovo Porto Persidiana di Cefalù (PA)
3. Marina di Portorosa e Marina Yatchting di Furnari (ME)
4. Marina di Cala del Sole di Licata (AG)
5. Marina di Ragusa (RG)
6. Marina di Villa Igiea di Palermo
7. Porto dell'Etna, Marina di Riposto (CT)
8. Porto di San Leone (AG)
9. Porto delle Eolie di Santa Marina Salina (ME)
10. Porto Piccolo Marmoreo di Siracusa.

GOOGLE A SIRACUSA PER IL PRIMO MUSEO VIRTUALE

È la regione più titolata al mondo per quanto riguarda l'Unesco eppure, nonostante quei dodici siti, il patrimonio siciliano non è presente sulle piattaforme di Google come dovrebbe. Almeno fino ad oggi che Siracusa si fa altare di una rivoluzione turistico-culturale firmata proprio dal colosso mondiale. Il "Paolo Orsi", infatti, è il primo museo archeologico al mondo visitabile in Street View: grazie alla realtà aumentata e a software e tecnologie sofisticatissime di Maps, è possibile passeggiare virtualmente tra le opere d'arte, visualizzando gli interni in modo integrato e, soprattutto, innovativo rispetto a quanto accaduto sino ad oggi. Finora, selezionando sulla piattaforma "Luoghi di interesse dell'Italia", in Sicilia, risultavano presenti solo le foto sferiche di spiagge delle Eolie, Favignana e Marettimo. Poi nel 2013 la svolta: con uno staff internamente made in Sicily, Google ha puntato gli occhi su uno dei poli museali archeologici più importanti d'Europa, così da renderlo pioniere multimediale del turismo 2.0 - supportato anche dall'allora assessore Maria Rita Sgarlata -. Ecco che il progetto, nato come attività di ricerca dell'Università di Catania dalla siciliana Elisa Bonacini, con Giusy Monterosso, in stretta collaborazione con Gianfranco Guccione, fotografo ragusano inviato da Google per mappare alcuni siti in modo innovativo, si appresta a rivoluzionare il mondo della promozione culturale. 3924 foto, per 327 tour virtuali e geolocalizzati delle sale, grazie a cui accedere a informazioni, didascalie, mappe, livelli e punti di interesse cliccabili e vivibili, fruibili in futuro anche in inglese o come audioguida. Un progetto che non ha paragoni al mondo e che mira a suggellare il reale al virtuale. **Federica Virga**

LO SPORT DI PADRE IN FIGLIO

A PALERMO PROFESSIONISTI E IMPRENDITORI INNAMORATI DEL TRIATHLON HANNO DATO VITA ALL'ASSOCIAZIONE NOW TEAM. COINVOLGENDO I LORO FIGLI

di Federica Raccuglia

"Lo sport come motore del cambiamento del mondo, in grado di ispirare, di unire le persone come poco altro". A dare questa definizione fu Nelson Mandela, in uno storico discorso pronunciato a Monaco nel 2000. Fu lui, grande personaggio storico e politico, a parlare dello sport non soltanto come semplice competizione ma anche come momento di vita orientato alla crescita e all'apprendimento. È questo lo scopo che si prefigge la Now Team, associazione sportiva dilettantistica, nata un anno fa a Palermo grazie all'idea di un gruppo di imprenditori e medici siciliani. Il progetto, giovane e assolutamente innovativo, è totalmente dedicato al triathlon, sport multidisciplinare, che può essere svolto sia individualmente che a squadre. Ma il triathlon non nasce in Italia bensì alle isole Hawaii come sequenza sportiva di corsa, bici e nuoto e come sfida tra tre atleti.

L'idea dei soci fondatori della Now Team è stata quella di dare vita a un'associazione che potesse, seppur in minima parte, emulare le gesta americane, dove questo triplice sport ha raggiunto risultati eccellenti. A raccontarci la storia di questo progetto sono proprio i suoi fondatori, tra cui Nicola Tricomi, chirurgo proctologo, Daniele Di Gregoli, presidente della Now Team, Rocco Martello, ingegnere, Marcello Mangia, imprenditore nel settore turistico e Luigi Zumbo, veterinario e direttore sportivo. Un gruppo di amici che condivide la grande passione per lo sport anche con i più piccoli, tra cui i loro figli. "Inizialmente il progetto riguardava solo gli adulti, perché il triathlon è uno sport pesante - racconta Luigi Zumbo, direttore sportivo e padre di Vittoria, anche lei piccola atleta di 7 anni - Solo in seguito abbiamo deciso di ampliare i nostri orizzonti e, su idea di Rocco e Marcello, a settembre abbiamo fatto partire un nuovo progetto capace di coinvolgere anche i giovanissimi. I ragazzi hanno dagli 8 ai 17 anni e si allenano circa 9-10 ore a settimana, sia negli spazi messi a disposizione dal Comune, come la villetta comunale di viale del Fante, sia in mare o in strada, sempre accompagnati dagli allenatori. È come una vera scuola: abbiamo anche un registro delle presenze".

Un modo per papà e mamme (anche se le donne sono ancora in minoranza) di passare con i loro figli il maggior tempo possibile, riuscendo così a responsabilizzarli tramite il gioco. "Insieme abbiamo pensato a qualcosa che fosse un'eccellenza, una novità nella nostra città, partendo anche



LUIGI ZUMBO E LA FIGLIA VITTORIA





NICOLA E MATILDE TRICOMI


NICOLA E MATILDE TRICOMI

dalle esigenze dei genitori – continua Luigi – Lo sport diventa così un modo per far divertire i più piccoli in un ambiente sano e a contatto con la natura". Ma il triathlon non è soltanto Now Team. A Palermo attualmente sono tre le associazioni che si dedicano totalmente a questo sport. "Sì, è vero. Non siamo i soli ad avere avuto questa idea, ma nel nostro piccolo abbiamo tentato di dare un'innovazione a questa città – spiega Nicola Tricomi, padre di Matilde, anche lei piccola atleta dodicenne – Abbiamo voluto dare un'attenzione maggiore ai giovani, stando attenti alla scelta degli allenatori e spiegando ai piccoli atleti cosa significa condividere gioie e fatiche. E il bello è che i bambini hanno familiarizzato tra loro, stanno lontani da videogiochi e discoteche e conoscono il significato della responsabilità".

UN MODO PER I GENITORI DI PASSARE CON I FIGLI PIÙ TEMPO POSSIBILE, RIUSCENDO A RESPONSABILIZZARLI TRAMITE IL GIOCO




ROCCO MARTELLO CON LA FIGLIA

Ma come si organizza una gara di triathlon? "L'allenamento è fondamentale ma anche difficoltoso – dice il direttore sportivo della Now Team – per i bambini è molto più semplice usufruire dei piccoli spazi concessi dal Comune, mentre nel caso degli atleti adulti l'organizzazione è più complessa perché occorre seguirli con auto o moto. Un sacrificio enorme". "Lo scorso anno c'è stata la prima manifestazione, la Mondello Cup e ora stiamo preparando la seconda edizione, che sarà tappa di campionato ed è prevista per maggio 2016 – spiega Daniele Di Gregoli – Raggiungere questo obiettivo per il secondo anno consecutivo è molto importante per noi e anche la bellissima cornice di Mondello ci ha dato grandi soddisfazioni. Organizzare il tutto non è stato facile, perché alle 4 del mattino abbiamo dovuto pulire le strade, nonostante il piccolo sostegno del Comune". Nel frattempo l'associazione sta sperimentando una nuova declinazione del triathlon, l'Otillo, multidisciplina di nuoto e corsa. La gara è prevista ad aprile e sarà la prima del sud Italia. "La Sicilia potrebbe essere il regno del triathlon, nonostante questo sport sia più diffuso al Nord. Se il Comune prestasse un po' più di attenzione a questo genere di manifestazioni ne avrebbe sicuramente un ritorno economico. Ci vorrà un po' di tempo", conclude Rocco Martello. Tra i soci della Now Team, anche Carlo D'Angelo, Marco Acerno, Giovanni Giordano, Giovanni De Luca, Francesco Briguglia e Dario Lo Grande. ■


MARCELLO MANGIA CON LA MOGLIE E LA FIGLIA



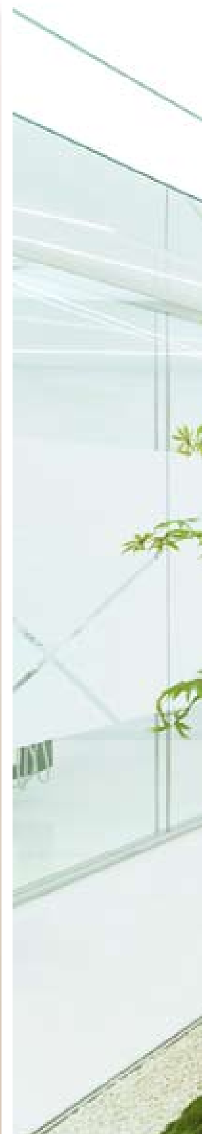


SEGNI DI LUCE NELLO SPAZIO

Raggi luminosi, giochi di riflessi,ispirazioni zen, animano gli interni di un centro medico odontoiatrico a Palermo. Protagonista il bianco

Foto** © **Pietro Milici


6



Cuore pulsante del progetto, attorno al quale si distribuiscono tutti gli ambienti, è un frammento di paesaggio, una citazione della natura con roccia, sabbia e un cielo artificiale


















La traslucenza dei materiali riflette i raggi luminosi in molteplici direzioni, modificando la percezione dello spazio



Lo spazio verde interno è una citazione della natura, con la stessa sintesi semantica di un giardino zen, che trascende l'aspetto superficiale del giardino per proiettare all'interno dello studio il senso più profondo dell'appartenenza dell'uomo a una materialità più estesa

Dilatare gli spazi nel segno della leggerezza e della trasparenza. Questa è la linea progettuale usata nella definizione degli interni di un centro medico odontoiatrico di Palermo, dove all'eccellenza di macchinari e servizi all'avanguardia corrisponde una conformazione degli ambienti volta al benessere dei pazienti e degli operatori.
Un progetto che unisce la delicatezza e la forza di un approccio tutto femminile, come tutto al femminile è lo studio di architetti che ha seguito il lavoro. A cominciare dall'architetto Giovanna Marcenò, che descrive il suo lavoro dicendo che "ogni linea che viene tracciata in questo studio non è mai fine a se stessa. Tutto deve avere un senso". E ogni linea prospettica, ogni profilo, ogni raggio di led, partecipano a questa intenzione, contribuendo a generare uno spazio dove ogni elemento non è mai decorativo, ma contribuisce alla soluzione di un problema nel complesso di una visione integrata della definizione dello spazio.
Dalla porta d'ingresso è visibile il fluido susseguirsi di spazi impaginati in una prospettiva centrale. Il punto di fuga, dall'effetto sorpresa, è un frammento di paesaggio in miniatura con roccia e sabbia e illuminato da un sistema complesso di led che riproduce la stessa luce di un cielo naturale. È il cuore pulsante del progetto, uno scorcio visibile da parecchi punti di vista, attorno al quale si distribuiscono tutti gli ambienti medici e di accoglienza pazienti. Una citazione della natura, con la stessa sintesi semantica di un giardino zen, che trascende l'aspetto superficiale del giardino per proiettare all'interno dello studio il senso più profondo dell'appartenenza dell'uomo a una esistenza più estesa, dove la materialità della sofferenza e del processo di cura si diluiscono in una proporzione ontologica più ampia.
Il colore bianco, con l'intrinseco senso di pulizia e di igiene che trasmette, avvolge gli spazi e dilata i volumi accentuando il gradiente di luminosità.
Dall'ingresso si snoda una grande reception con il personale di frontoffice; la fluida configurazione dell'open space dell'area accoglienza è caratterizzata da continuità visive e da quinte sospese che lasciano intravedere dettagli inaspettati.
Oltre lo spazio a verde si trovano in infilata una serie di ambienti tecnici, con quattro sale operative numerate in sequenza, ognuna caratterizzata da un colore diverso utilizzato nelle sedute del riunito. L'elemento caratterizzante usato per la distribuzione degli ambienti medici è il vetro, declinato su diverse prospettive che annullano i confini delle ambientazioni. Le pareti divisorie sono state poi intimizzate con l'apposizione di una pellicola opaca.
I raggi luminosi a soffitto traggono origine dagli elementi cardinali dell'ambiente corridoio e si proiettano verso le direzioni contrapposte. Questi raggi vengono moltiplicati nella rifrazione con le pareti vetrate e nella riflessione prodotta dalla traslucenza dei materiali, in una moltiplicazione di linee diagonali e angoli complementari che contribuisce a decomporre la rigida scatola del corridoio.
L'illuminazione artificiale-architetturale si integra alla luce naturale, nel rispetto dei valori previsti dalla normativa vigente. Allo stesso tempo, è un'illuminazione piacevole e ricca di accenti, con una funzione emozionale, ottenuta con ottiche e forme decorative. ■

CREDITS

Progettista
Arch. Giovanna Marcenò

Arch. Francesca Italiano
Arch. Valentina Riina

Collaboratori
Arch. Francesca Mangano

studiodiarchitetturamarceno@gmail.com

Luci: **Strano**
Parete vetrata: **Citterio**
Opere a misura in legno: **Carusohandmade**
Arredi industriali: **Arper, Extendo, Bene Group**



GENERALI

A Trapani un modello di eccellenza in Italia

"L'Agenzia Generali INA Assitalia di Trapani, come alcune delle strutture della ex rete Ina Assitalia, ha una storia bella ed importante che va protetta e rappresenta un business model unico sul mercato italiano e mondiale, potente e vincente sia dal punto di vista organizzativo che commerciale".
Con queste parole si esprime Philippe Donnet, Amministratore Delegato di Generali Italia, davanti ai collaboratori dell'agenzia Generali INA Assitalia Trapani. Storica sede nel centro della città del sale e della vela, l'agenzia di Vincenzo Favara, Gianfranco Gebbia e Nicola Adragna che dopo 21 anni anni di attività con il marchio assicurativo INA Assitalia, è entrata a far parte della grande famiglia di Generali Italia, nella nuova rete unificata.
"Noi ci impegniamo per semplificare la relazione cliente/compagnia" sottolinea Philippe Donnet. "Per far questo, dobbiamo sempre rinnovarci, poiché l'innovazione è alla base del miglioramento del servizio, ad esempio facendo leva sulle nuove tecnologie che ci consentiranno certamente di rafforzare il nostro rapporto con i clienti".
L'Agenzia di Generali INA Assitalia di Trapani, con la forza del marchio Generali Italia, uno dei primi cento brand al mondo,



NICOLA ADRAGNA, GIANFRANCO GEBBIA CON PHILIPPE DONNET



STEFANO GENTILI, PHILIPPE DONNET , VINCENZO FAVARA E SALVATORE MUTO

"L' Agenzia Generali di Trapani rappresenta un business model unico sul mercato italiano"

continuerà a svolgere il proprio lavoro di protezione ed assicurazione del cliente, con il costante obiettivo di mantenere la leadership sul mercato in particolare nel settore Retail.
"Siamo molto contenti di come si stia evolvendo questa esperienza di unificazione dei marchi sotto l'ala forte del brand Generali" afferma Stefano Gentili, Responsabile Marketing e Distribuzione per l'Italia per Generali. "Sono le agenzie come questa di Trapani che puntiamo a portare come esempio di eccellenza, perché vediamo entusiasmo, grande capacità di essere presenti da protagonisti sul mercato tutti i giorni, e questo fa sicuramente la differenza".
Impegno e capacità che rendono nei numeri, in costante crescita nonostante il periodo di crisi economica, così evidenzia Salvatore Muto Responsabile Vendite Area Sud.
"Quando vedo – spiega Philippe Donnet – la crescita della raccolta premi nel comparto vita che siamo riusciti ad ottenere lo scorso anno (+20%), vetta ad oggi irraggiungibile per tantissime aziende private in Europa, sono molto soddisfatto come



AD di Generali Italia. E il contributo di Agenzie come quella di Trapani per questa crescita è stato importante".
"Il mercato assicurativo sta cambiando in maniera molto forte ed anche le modalità di acquisto dei clienti" conferma Stefano Gentili. "Oggi si ha l'abitudine di confrontare i prezzi su internet prima di andare in agenzia, per cui è fondamentale essere presenti con un marchio importante sul territorio, con un team vincente che aiuti le famiglie nella tutela dei propri beni più preziosi. In un momento storico in cui l'Italia sta affrontando le riforme in materia di lavoro, pensioni e salute cambiano le prospettive e quindi emerge l'esigenza di essere affiancati da consulenti professionalmente preparati".
Proprio in questo si distingue Generali Italia: marchio leader in Europa, è un punto di riferimento per chi vuole porre delle solide garanzie sui propri affetti e sui propri beni, grazie alle sue reti agenziali di professionisti.
E poiché per gli agenti Generali INA Assitalia 'vendere è un'arte ma anche una scienza', nasce l'esigenza di 'formarsi per performare', tramite una formazione di qualità, stimolante e continua. Per questa ragione, trenta consulenti dell'Agenzia di Trapani hanno preso parte alla due giorni di full immersion con Brian Tracy, numero uno al mondo in tema di Sales management, efficienza personale e business aziendale, che lavora in oltre 40 Paesi ed ha formato oltre 5 milioni fra imprenditori e manager, nell'evento che si è tenuto a Roma presso l'Hilton Airport di Fiumicino il 2 e 3 ottobre.
Un evento formativo destinato in esclusiva alle agenzie di ANAGINA (Associazione Nazionale Agenti di Generali INA Assitalia), che vi hanno preso parte con i loro migliori collaboratori. Oltre 800 i partecipanti, tra agenti e collaboratori provenienti da tutta Italia, tutti entusiasti ovviamente di Brian Tracy che, con una modalità informale ma sostanziale ed efficace, ha illustrato le tecniche di relazione e di vendita oggi più efficaci. Autostima, 'essere affamati', amare il proprio lavoro, essere responsabili, essere preparati. Queste alcune fra le regole che sono state affrontate da Brian Tracy, che ha tenuto così ad













"Sono le agenzie come questa di Trapani che puntiamo a portare come esempio di eccellenza"

evidenziare come oggi il mondo della vendita sia certamente complesso e competitivo per ogni tipo di azienda nel mondo, che si occupi di HiTec o di finanza. Il livello della competizione è in continua crescita, da qui la necessità di essere sempre più preparati e pronti a gestire il cambiamento puntando sulla capacità di focalizzarsi su un obiettivo alla volta e di strutturare adeguatamente il proprio piano d'azione.

"L'avere, in questi anni, lavorato nell'approfondire i temi che propone Brian Tracy – dice Vincenzo Favara –, ci ha portato ad individuare tre punti chiave, che consideriamo oggi alla base dell'attività e del successo di ogni nostro consulente: la profonda conoscenza del prodotto e del mercato, la cura nel consolidare una relazione di grande fiducia con il proprio cliente e la capacità di lavorare duramente. Il motto è 'Se non incontri i tuoi clienti faccia a faccia non stai lavorando' ".

La crescita dell'Agenzia Generali Ina Assitalia di Trapani è continua e costante. "Il processo d'integrazione con Generali Italia – spiega Vincenzo Favara – contribuirà certamente nel rafforzare la nostra leadership sul mercato. Questo non è il momento di difendersi, è il momento di attaccare. Per supportare la nostra crescita – aggiunge Favara – l'Agenzia sta potenziando la presenza sul territorio con l'apertura di nuove strutture organizzative. Nove ad oggi le nostre sedi e 35 i consulenti a supporto degli oltre 16.000 clienti. Le opportunità che il mercato ci offre, legate alla busta arancione, con cui tutti i contribuenti saranno informati sulla loro posizione pensionistica, così come i nuovi scenari che interessano le famiglie nella gestione del risparmio ci porteranno nel 2016 a potenziare la nostra attività di selezione di nuovi specialisti e manager. Sul fronte della formazione per i nostri consulenti, il 2016 sarà un anno importante: ad aprile parteciperemo a Londra al seminario che terrà Antony Robbins sui temi della crescita personale.

"Tutto questo – interviene Nicola Adragna – interesserà anche l'attività di tutela aziende per lo sviluppo della quale ricerchiamo laureati o professionisti in grado di affiancare gli imprenditori nell'attività di analisi dei rischi e di offrire soluzioni in grado di soddisfare le esigenze più sofisticate. Particolare attenzione dedicheremo al comparto vitivinicolo ed agroalimentare, che in Sicilia è trainante". Il nostro team - conclude Gianfranco Gebbia - deve esprimere la forza di un fiume in piena, non dei piccoli rivoli, tutti con un focus comune operativi nella stessa direzione.


"Il nostro team esprime la
forza di un fiume in piena".



Gucci pantofole uomo *con pelliccia, caratteristico dettaglio morsetto e finiture in pelle di canguro. Prezzo 795 euro*





Guanti Max & Co *in pelle nera con polsini in pelliccia. Prezzo 129 euro*

Bagigia *la boule-bag, originale borsa dell'acqua calda dal design contemporaneo. Prezzo 350 euro*



Dondup faux fur gilet, *smanicato bicolore in pelliccia ecologica . Prezzo 349 euro*



Strivectin balsamo, *idrata e protegge le labbra. Emulsione colorata con formula anti-aging, in esclusiva nelle profumerie Sephora. Prezzo 20 euro*

Birkenstock *inverno 2016, con interno in pelliccia dai colori vivaci. Prezzo 130 euro*





Berretto Bugatti, *modello piatto con paraorecchie. Prezzo 169 euro*

Brrr CHE FREDDO







Calze Gallo,
sinonimo di qualità per vestire un vivace inverno. Prezzo da 23 euro

Crema Sisley Confort Extreme Soin de Jour, *per pelli secche e sensibili, con burro di karité ed estratti botanici. Prezzo141 euro*





Solera Gran Reserva Cardenal Mendoza.
Il brandy spagnolo di Jerez de la Frontera. Prezzo 30 euro



Guanti da uomo Boggi Milano
in pelle di cervo con fodera in lana. Prezzo 99 euro

Borsa in ecopelliccia di Stella McCartney,
modello Falabella. Prezzo da 770 euro





Vi ricordate del cugino Itt della famiglia Addams? Beh molti degli accessori sfilati in passerella per l'inverno 2016, sono "pelosissimi" e vi faranno somigliare al personaggio televisivo: scarpe, sandali da sera, stivali, sabot e anche le amate-odiate Birkenstock si sono aggiornate e si presentano con un nuovo look nella versione con pelliccia lunghissima di capra o sintetica; gilet in colori accattivanti, stravaganti ma anche chic; cappelli effetto cocoon divertenti e irriverenti, borse morbide da accarezzare per un inverno al caldo. Senza dimenticare che quando fa freddo freddo la pelle, soprattutto del viso e delle mani, ha bisogno di maggiori coccole e vuole essere protetta dal clima rigido e dagli sbalzi di temperatura che creano rossori: occhio allora ai prodotti antigelo e alle soluzioni effetto "piumino" idratanti e nutrienti, sostenuti da una dieta ricca di frutti rossi e frutta secca. ■





LINDA RANDAZZO, *MONDELLO.* A SINISTRA, DOMENICO BIANCHI, *CERA.* SOTTO, NUELE DILIBERTO *URBAN SOUND.*

È L'ORA DELLA CORALITÀ

Interessanti collettive allestite in Sicilia nei giorni delle feste, tra Palermo e Catania

di Giulia Gueci



La coralità di punti di vista, il dialogo sinergico tra stili, linguaggi e tradizioni costituiscono l'essenza delle mostre in programma in questi mesi invernali a Palermo e Catania.

La prima, "Sicilian Rhapsody III", è una collettiva - organizzata negli spazi espositivi della galleria La Piana - che racchiude alcuni dei più interessanti artisti nostrani. L'intento, sotteso al titolo stesso, è quello di intessere un racconto della Sicilia, armonico e capace di restituire le diverse peculiarità dei singoli narratori/artisti e delle molteplici sfumature che la regione racchiude. La melodia visiva che ne emerge è così ritmata dalle tele sognanti di Paolo Amico, i lievi acquerelli di Riccardo Brugnone, i monocromi di Tommaso Chiappa, il caotico ordine di Nuele Diliberto, il linguaggio da street art di Ian ed Enne. E ancora, dalle vedute di Marco Fratini e Simone Geraci, dagli interni silenziosi di Emanuele Giuffrida, i nudi di Giovanni Iudice, il surrealismo di Igor Scalisi Palminteri, passando per la malinconia energica di Linda Randazzo, le incisive astrazioni di Croce Taravella e le isole e i reperti di William Marc Zanghi.

Sempre nel capoluogo siciliano, da non perdere è la personale di Domenico Bianchi, artista romano (classe 1955) di fama internazionale, allestita presso la Cappella dell'Incoronazione, spazio off di Riso Museo d'arte contemporanea della Sicilia. La mostra, organizzata in collaborazione con la giovane galleria di Adalberto Catanzaro, propone una selezione di opere in cera, palladio e inediti lavori su carta, pensati specificatamente per lo spazio, la sua storia e, ovviamente, il suo fascino. Nella ricerca di Bianchi, la combinazione di tecniche tradizionali - come la ceroplastica - con i linguaggi del contemporaneo trova la sua ragion d'essere nell'attuazione di nuove possibili forme di conoscenza della realtà, che passano attraverso l'indagine della rappresentazione pittorica, dei limiti e delle potenzialità emotive e intellettuali ad essa sottese.

A Catania, invece, è l'universo femminile a farla da padrone. Alla Fondazione

SICILIAN RHAPSODY III
La Piana Arte Contemporanea
via I. La Lumia 79, Palermo. Fino al 9-1-2016

DOMENICO BIANCHI
Palermo, Cappella dell'Incoronazione
Via dell'incoronazione 13, Palermo.
Fino al 20-222016

ESTHER KLÄS – OUR REALITY
Fondazione Brodbeck, via Gramignani 93,
Catania. Fino al 16 gennaio

50 ARTISTE PER LA MOSTRA PROMOSSA DALL'ACCADEMIA FEDERICIANA VI RASSEGNA D'ARTE CONTEMPORANEA "ARTE AL FEMMINILE"
Palazzina Minio di Catania
Fino al 28-1-2016

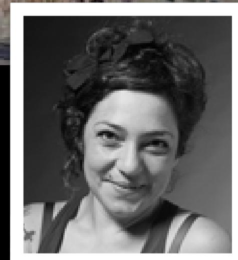




ESTHER KLAÌˆS, *OUR REALITY.* SOPRA, GIUSEPPINA MARTINEZ, *REVOLUTION*

Brodbeck è possibile visitare fino a metà gennaio la personale della tedesca Esther Kläs, "Our reality", esito conclusivo della residenza che ha svolto a Catania. Le opere della Kläs, disegni e sculture di grandi dimensioni, propongo una lettura aperta della realtà in dichiarata contrapposizione con le convenzioni stereotipate della società. L'artista, infatti, punta l'accento sulle libere interpretazioni di ciò che ci circonda, sugli slanci emozionali e di pensiero che gli stimoli percettivi, connessi all'arte, possano suscitare.
Infine, presso l'etnea Palazzina Minio, Il critico Fortunato Orazio Signorello ha coinvolto - all'interno della quarta Rassegna d'arte contemporanea "Arte al Femminile" promossa dall'Accademia Federiciana - più di venti artiste, di età compresa fra i 40 e i 70 anni, con l'obiettivo dichiarato di raccontarne la vitale creatività e la comune riflessione sulla contemporaneità. ■





Gabriella Ciancimino NOMADE DELL'ARTE

Gabriella Ciancimino è di nuovo in viaggio e mentre scriviamo si trova ad Ankara, capitale della Turchia. La sua ricerca artistica la spinge a muoversi continuamente, dalla sua città natale – Palermo - verso vari paesi del Mediterraneo, inseguendo assonanze, tradizioni comuni, ispirazioni per le sue opere d'arte contemporanea. Nomade per vocazione e per professione, Gabriella, classe 1978, attraversando in viaggio paesi molto diversi per paesaggi e culture, elabora relazioni tra le sue idee, la tradizione culturale dalla quale proviene, con altri contesti. Tali esperienze si traducono in opere realizzate utilizzando vari linguaggi, dal video alla fotografia, dall'installazione alla performance, con una particolare predilezione per il disegno. Molti dei suoi disegni raggiungono grandi dimensioni (*wall drawings*) realizzati per alcuni dei musei più importanti d'Europa, come il Macba di Barcellona, che risentono delle sua formazione come *street artist.* A volte, i suoi interventi mirano al compimento di azioni, per coinvolgere lo spettatore ad attivare un processo, come avviene nelle sue lezioni di cucina oppure nei karaoke organizzati all'interno di gallerie d'arte. La sua convinzione è che l'arte serva da catalizzatore, capace di avviare un cambiamento sociale.
Nel 2011, viaggia dal sud al nord Italia, risalendo lo Stivale dalla Sicilia con un gruppo di musicisti, alla ricerca delle coltivazioni di riso e di zafferano, "oro rosso di Sicilia". Un progetto complesso, *Dalla Terronia col furgone,* che ha visto il Coro delle mondine di Melegnano (Milano), interagire con rapper palermitani, tra workshop di cucina, testimonianze di vita nei campi, antiche illustrazioni di fitologia e tanti disegni e collage. Un lavoro che affronta le tematiche della perdita, del confronto/scontro culturale, della storia e del paesaggio in trasformazione. Tradizioni culinarie e botanica sono tematiche ricorrenti nel lavoro dell'artista, che ha approfondito lo studio dei pensatori "ecologisti" come Murray Bookchin e Gilles Clèment, e ha focalizzato la sua attenzione sul paesaggio in quanto combinazione - spesso bizzarra - di uomini e piante. Queste ricerche l'hanno portata spesso in Marocco, per analizzare il parallelismo tra la resistenza biologica delle piante e quella storica degli esseri umani. Da queste esperienze è nato *Flowers of Resistance,* dopo la visita ad un gruppo di donne berbere che coltivavano piante aromatiche sulle montagne del Rif, in condizioni climatiche difficili. Ritorna il tema dello zafferano (pianta resistente e simbolo della comunicazione tra culture diverse, come testimoniato dalle tradizioni culinarie arabe e italiane) ritratto dall'artista su piccoli e grandi disegni, oltre che su un grande murales. A novembre un suo disegno, della serie, *I wish, I could... a room of Sirocco,* è stato esposto al Museo Riso di Palermo, all'interno della mostra *Nel Mezzo del Mezzo*. L'artista coglie alcuni volti in un gesto di saluto – a volte di addio – e li ritrae insieme alle tavole botaniche della *Caralluma Europaea,* pianta di origine nord africana. Ancora una volta, la sovrapposizione di diversi livelli grafici è metafora di quelle fertili stratificazioni e contaminazioni, alla base della creazione di una nuova cultura.



Valentina Bruschi

Aspittannu **MENZA**notti



BUONE FESTE DA

Menza

IL CENTRO STORICO DELLE BONTÀ

150 anni 1863 • 2013

Viale Mario Rapisardi, 143/145 - Catania - Tel. 095 350606

www.menza.it

PERIZONA DICEMBRE '15



LA PIÙ BELLA TRA LE BELLE

La top model palermitana Eva Riccobono è per il 2015 la donna più bella del pianeta secondo la classifica stilata da World and Pleasure Magazine. Bellezza, fascino ed eleganza sono i requisiti necessari per entrare nella Top 12. In classifica celebri modele e attrici, tra cui Kate Upton, Jessica Alba e Jennifer Lawrence, ma la numero uno è lei, Eva, protagonista del Calendario Pirelli e del Calendario Lavazza, molto amata dai grandi fotografi per la sua bellezza aristocratica



Canicattì? La città DEL PANETTONE



Una favola nata sui banchi di un laboratorio di pasticceria, tra le mani sporche di farina e l'odore di crema di pistacchio. Sullo sfondo della storia una serie di fortunati eventi e la magia del Natale che ha portato in dono a due fratelli un futuro roseo che cresce giorno dopo giorno. È la storia dei fratelli Bonfissuto, Giulio e Vincenzo, pasticceri di Canicattì amanti dei dolci e della Sicilia che sono passati in quattro anni da una piccola yogurteria nel centro della città della provincia agrigentina ad una produzione di panettoni che supera le quindicimila unità per la stagione natalizia. «Tutto è partito da una nostra idea – spiega Giulio Bonfissuto – noi operiamo da tempo nel settore del catering e abbiamo pensato pochi anni fa di inaugurare una nostra yogurteria. Quando si avvicinò il primo Natale, volevamo proporre ai nostri clienti qualcosa di 'natalizio' in tema di pasticceria. Cosa c'è di più natalizio di un panettone al pistacchio prodotto soltanto con ingredienti siciliani? Ne abbiamo preparati solamente cinquanta – continua Giulio Bonfissuto con gli occhi pieni di gioia – e sono andati a ruba, quindi ne abbiamo dovuti fare altri quattrocento. Uno di questi è stato ordinato da un imprenditore milanese che ha voluto omaggiare i suoi clienti con il nostro panettone dopo averlo assaggiato.» Da lì l'inizio della favola l'imprenditore milanese che ha fatto conoscere i Bonfissuto al direttore del Forte Village Resort in Sardegna, in cerca di una desserteria da inserire nel suo lussuoso villaggio, dove ha sede anche uno dei ristoranti di Carlo Cracco. Quel Natale rimarrà indimenticabile per i fratelli Bonfissuto che avevano coronato quel desiderio tanto grande: la loro pasticceria entrava a far parte dei ristoranti più lussuosi d'Italia. Adesso i fratelli Bonfissuto per il prossimo Natale produrranno più di quindicimila panettoni «usando rigorosamente prodotti siciliani».

Alan David Scifo

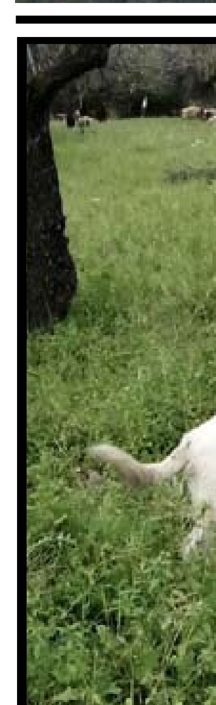






ALCUNE IMMAGINI DEI FRATELLI GIULIO E VINCENZO BONFISSUTO. SOPRA, CON VALERIA MARINI. A SINISTRA, CON RAFFAELLA FICO E CON FIORELLO E CARLO CRACCO









Soste di Ulisse, Sultano presidente

Il consiglio direttivo de Le Soste di Ulisse, riunitosi all'Antica Filanda di Caprileone, in provincia di Messina, ha provveduto a rinnovare i propri organismi interni, dopo la prematura scomparsa del presidente Enrico Briguglio. Il consiglio direttivo ha eletto presidente all'unanimità lo chef due stelle Michelin Ciccio Sultano del Duomo di Ragusa. Lo chef due stelle Michelin Pino Cuttaia, del ristorante la Madia di Licata, è stato riconfermato vice presidente. Luciano Pennisi dello Shalai di Lingualossa (Catania) è stato nominato Vice Presidente, con funzioni di Vicario. Le funzioni di tesoriere saranno svolte da Mauro Malandrino dell'Hotel Villa Carlotta di Ragusa. Il direttivo ha cooptato al proprio interno lo chef Nino Graziano, Presidente emerito de Le Soste di Ulisse. L'associazione raccoglie fra i propri associati 32 ristoranti gourmet (tra cui gli undici chef stellati presenti in Sicilia), venti charming hotel e due maestri pasticceri, oltre ad una ricca e rinnovata collezione di cantine che raccoglie le migliori espressioni enologiche siciliane.







Concetto Scardaci Il pioniere di Slow Food

"L'agricoltura è vita, gioia, senso di libertà, fonte di guadagno e lascia le porte aperte a tutti. Basta avere un po' di volontà e saperla amare". E' il pensiero positivo e convinto di Concetto Scardaci che si definisce "un agricoltore laureato che alleva animali". Nato 35 anni fa a Noto, vive e lavora in campagna a pochi chilometri dalla cittadina barocca. L'azienda della famiglia Scardaci è ubicata in contrada Grattaluri alle pendici del monte Finocchitto, inserita in un bel contesto paesaggistico. Concetto racconta che con la moglie Valentina alleva circa 120 pecore di due razze autoctone siciliane, la comisana e la noticiana - la seconda a serio rischio di estinzione - nonché conigli, galline e altri animali di bassa corte. Gli ovini pascolano liberi e si nutrono prevalentemente di erbe spontanee e di fieno prodotto all'interno dell'azienda, che per tutte le proprie attività rispetta le regole dell'agricoltura biologica. Con il latte crudo di alcune pecore vengono realizzati, attualmente solo per autoconsumo, un saporito formaggio primo sale e della ricotta fresca. Negli ettari coltivati della proprietà sono distribuiti alberi di limoni, carrubi, ulivi e antiche cultivar di mandorlo. Ricorda Concetto: "La mia passione per il mondo rurale si è manifestata sin da bambino grazie soprattutto al rapporto coi miei nonni, che quella cultura mi hanno trasmesso più di chiunque altro. Seguendo i loro consigli e quelli dei miei genitori ho proseguito gli studi fino al conseguimento, nel 2006, della laurea in Scienze e tecnologie agrarie all'università di Catania. Ed anche quando studiavo, nei periodi in cui serviva non ho mai saltato un solo giorno di raccolta di mandorle e di olive e di lavoro nei campi per aiutare i miei familiari. Il momento preciso in cui è avvenuta la svolta decisiva è stato nel 2000. Quell'anno la natura ci aveva premiati, la raccolta delle mandorle era andata bene. Però, fatti i conti, mio padre disse che saremmo riusciti soltanto a pagare le spese. La rabbia mi spinse a cercare una soluzione che dimostrasse che la nostra mandorla valeva molto di più. Proprio in quel periodo un gruppo di produttori netini aveva intrapreso un percorso di salvaguardia e valorizzazione con Slow Food. Arrivai in quel gruppo come un novellino, ma qualche anno dopo sono diventato presidente dell'associazione dei produttori della mandorla di Noto e loro referente per il Presidio Slow Food avviato nel 2001, fra i primi nati in Sicilia. Un progetto, portato avanti con spirito di squadra, che ha contribuito in modo significativo a far conoscere in giro per l'Italia e oltre la qualità della mandorla che coltiviamo in questo comprensorio, precisamente la varietà 'romana' dall'aroma e dal gusto davvero unici con risultati eccellenti in pasticceria". Scardaci organizza inoltre visite e incontri didattici riguardanti l'allevamento degli animali e la preparazione del formaggio.

Carmelo Maiorca



ORARI delle FESTE

21•22•23 chiusura ore 22.00
24 chiusura ore 20.00
25•26 totale chiusura
31 chiusura ore 18.00
1 GENNAIO totale chiusura





RoadShow
con Salvo La Rosa

SECONDA TAPPA

DATA	COMUNE	ORARI
Oggi 19 Dic	Milo	16.00-18.00
Dom 20 Dic	Santa Venerina	10.30-12.30
Mer 23 Dic	Castelmola	10.30-12.30

dal 2 Gennaio 2016

SEMPRE I PIÙ SALDI DI TUTTI



OVS




GUESS




PIAZZA ITALIA










Irene Ferrara "SPAZIO" ALLA PELLE

Appena metti un piede nel suo laboratorio a invaderti per primo è il profumo delle pelli che aleggia tutt'intorno, inebriante, un profumo che sa di terra, di cose fatte a mano, che parla di Sicilia. "I mie nipoti mi annusano e mi dicono, zia sai di laboratorio", dice sorridendo Irene Ferrara, 34 anni, designer palermitana, ma soprattutto 'artigiana'. Come ama definirsi lei che a soli 12 anni realizzava collane con la tecnica del ricamo ad intreccio, e che insieme alla sorella Carla, ha inventato a Palermo un marchio di moda 'Spazio If', un vero e proprio laboratorio creativo dove prendono forma confezioni realizzate a mano. Come le sue borse, oltre che bijoux e sciarpe, un esempio di artigianato mescolato al design e alla ricercatezza dei materiali e delle linee. 'Spazio If' in poco tempo conquista i mercati di Europa e Giappone, e oggi produce ed esporta il 50 per cento degli accessori, soprattutto borse e sciarpe in tutto il mondo: Francia, Olanda, Gran Bretagna, Grecia, Spagna, Svizzera, Portogallo e Giappone. Le borse di 'Spazio If' che sono anche l'icona del marchio, a cominciare dalla borsa Ovo - una borsa a forma ovale, che forma un tutt'uno con la spalla, da indossare come un capo d'abbigliamento - sono le protagoniste anche dello showroom aperto a Roma, in via dei Coronari, dietro a piazza Navona, uno spazio che ospita anche artisti e designer "solo"siciliani e che è stato scelto nel 2010 dal giornale inglese Guardian, come uno tra i dieci più bei negozi di Roma. Dopo una formazione in Accademia delle Belle Arti, nel 2003 Irene diventa "accessorista" per stilisti palermitani come Massimo Ardizzone, Roberta Lojacono e industrie di Torino, Bologna, Arzignano per cui realizza fibbie e altri dettagli di capi: "In quel periodo realizzavo per le industrie di confezione dai 50 ai 1000 pezzi a settimana tra fibbie, bretelle, spille, colli e bottoni". Grande attenzione al fashion ma ad incuriosirla è il lavoro manuale, il lavoro di bottega, e nel 2007 il grande passo, apre lo "Spazio If" dove dà libero sfogo alla sua fantasia: "Il mio foglio è il tavolo e la mia matita sono i materiali – spiega -. Cerco di creare idee semplici ma nuove che diventino, per chi li possiede, oggetti da portare con sé nel tempo".

Carmen Vella

IL GIOIELLO DEL PRIMO GIORNO

Trasformano le emozioni in oggetti e i ricordi in gioielli, amano la Sicilia e la famiglia, quella da cui tutto prende origine. Muria Amoroso ed Elena Toniolo (nella foto), infatti, sono cognate con il pallino per le idee. Palermitana doc la prima, veneta di nascita ma adottiva siciliana la seconda, hanno creato un gioiello dedicato alla nascita. First Day è il bracciale, in argento o oro rosa, che celebra il primo giorno di vita: si tratta di un gioiello dove sono incisi i dati anagrafici identico a quello messo in clinica a madre e neonato. "Si tratta di una riproduzione preziosa di quello messo al momento del parto - spiega Muria Amoroso -. Quando è nata mia figlia, è nata pure l'idea di questo gioiello". Ogni monile di Nenamu, acronimo di Nena (soprannome di Elena) e Muria, è made in Italy, realizzato completamente a mano da maestri orafi artigiani.

Fe. Vir.





Scent of Sicily

Immobili prestigiosi per vacanze da sogno







Mantenere un immobile di pregio comporta dei costi sempre più onerosi. Tra tasse e spese di manutenzione ciò che è un bene prezioso diventa un peso sempre più gravoso.

Ecco che Scent of Sicily apre le porte alla redditività, trasformando un immobile inoperoso in una fonte di guadagno. Abbiamo chiesto al suo fondatore, Renato Gagliano, come riesce a realizzare la mission della sua azienda.

"Scent of Sicily è inserita in un contesto immobiliare internazionale. Ciò consente di operare in un mercato più ampio e di ottenere elevati guadagni".

Cosa garantisce l'efficacia della sua azienda?

Credo sia fondamentale l'esperienza maturata dalla sua direzione in oltre vent'anni di gestione di realtà internazionali nei settori più disparati, da quello alimentare all'immobiliare, passando per la distribuzione e il retail.

Quali i punti di forza di Scent of Sicily?

La nostra società si ispira all'etica del business, al rispetto e sviluppo degli interessi reciproci, al guadagno condiviso, al rifiuto di furbizie e scorciatoie. I nostri clienti sono, prima di tutto, i nostri partner.

Quali i servizi offerti?

Accanto alla vendita, seguita in ogni suo aspetto da un team di professionisti, Scent of Sicily gestisce gli affitti turistici nei mercati internazionali.

Cosa può scegliere il turista?

La gamma è molto ampia, la qualità è assoluta. Case ristrutturate, arredate con cura, ville con piscina, in riva al mare, casali dalle atmosfere evocative, in alcune delle mete più esclusive del panorama turistico siciliano, da Scopello a Taormina, da Terrasini a Scicli.

Quali le novità per il 2016?

Prevediamo una significativa crescita grazie ad attività di PR sul mercato anglosassone. Inoltre, con il restyling del sito, ormai in via di definizione, saremo l'unica agenzia immobiliare per affitti turistici a livello internazionale ad avere un catalogo di ville e location prevalentemente con l'ausilio di video e servizi fotografici professionali. Ultima novità, ma non in ordine di importanza, è il massiccio arricchimento nel 2016 del catalogo con affascinanti ville di lusso, espressione della crescente fiducia riconosciutaci dal territorio e dai suoi rappresentanti più illustri.



Scent of Sicily è un brand della ING Property s.r.l.
Contrada Ettore Infersa, 81/I
91025 Marsala (Tp)
mob. +39 334 6737469 +39 338 6736824
Tel. +39 0923 1963001 +39 0923 966478
info@so-sicily.com
www.scentofsicily.com

Palermo, what else?

Ristretto, intenso, lungo, caramellato o al dolce sapore della vaniglia, il caffè è indispensabile per iniziare al meglio la giornata. Lo sa bene Nespresso, leader mondiale nelle macchine da caffè e soprattutto nelle capsule, che lo scorso mese ha inaugurato la sua boutique a Palermo, in via Libertà 29. Un party esclusivo, alla presenza di Fabio Degli Esposti, direttore generale di Nespresso Italia e di Eleonora Abbagnato, étoile dell'Opéra de Paris. In onore della nuova città ospitante, Nespresso ha deciso di lanciare una nuova Limited Edition Tribute to Palermo, una nuova gamma di caffè che offre al palato tutta la ricchezza e la generosità del patrimonio del Sud. "Vorremmo che questa boutique diventasse un luogo di socializzazione, non soltanto un punto di vendita. Perché i palermitani sono più capaci di godersi i ritmi della vita, soprattutto in queste situazioni", ha raccontato il direttore generale di Nespresso Italia durante l'inaugurazione. **Fed. Rac.**







Stefania FA IL PIENO DI VIP

Tanti vip, un evento di respiro internazionale, e una regia siciliana. A Milano a novembre in piazza Duomo nella prestigiosa sede del WECC (World Expo Commissioners Club) si è tenuto il Finissage dell'ultima mostra del Maestro Bruno Fael "Il pianeta, energia dell'anima": un ciclo monumentale di 148 opere pittoriche dedicato a ciascuna delle nazioni presenti all'Expo di Milano. L'evento è stato organizzato da Arteventi della pr palermitana Stefania Morici. Lungo l'elenco di vip presenti: Barbara D'Urso, Mario Biondi, Paola Barale, Mara Venier, Cristina Chiabotto, Roberto Alessi, Albertino, Mario Lavezzi, Federico Russo, Alena Seredova, Marco Risi, Aldo Serena, Antonio Cabrini, Beppe Baresi, Evaristo Beccalossi, Emilio Fede, Marco Balestri e tanti altri.







Hi-tech E COCCODRILLO

Innovativo, funzionale e dal design elegante. Colombo Via Della Spiga, storico marchio italiano specializzato in pelletteria pregiata, ha presentato a Palermo la nuova limited edition dello smartwatch SamsungGear S2, in vendita dai primi di dicembre in tre top stores multimarca italiani. L'accessorio, ultimo arrivato in famiglia Samsung, dà la possibilità all'utente di effettuare chiamate, inviare messaggi e rispondere alle mail, utilizzando il touch, i comandi vocali e la ghiera rotante. Non solo tecnologia ma anche lusso e artigianalità: l'orologio è stato realizzato da Colombo con cinturino in coccodrillo ed è disponibile in tre colori, rosso, verde e nero. Il prodotto è già in vendita da Giglio ed è stato presentato nella boutique palermitana. **Fed. Rac.**





DAL 2 GENNAIO
SALDI
AL 15 MARZO

FASHION & THE CITY

Saldi

FORUM-PALERMO.IT •   

ipercoop 

MediaWorld

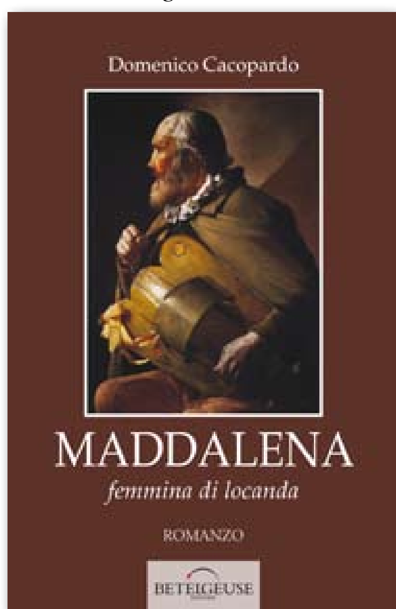
LOCALITÀ ROCCELLA • VIA PECORAINO (PA)



Forum Palermo
FORUMIDABILE

Il Seicento SECONDO CACOPARDO

Alla serie di gialli con protagonista il personaggio del sostituto procuratore Italo Agrò, lo scrittore e magistrato siciliano Domenico Cacopardo alterna la pubblicazione di romanzi storici quale il recentissimo *Maddalena*, Betelgeuse editore, € 14,00. Architrave del racconto ambientato nella Sicilia del '600 è la storia di Maddalena Afella: ennesima figlia femmina della numerosa famiglia di un pastore dei Peloritani, viene venduta ai proprietari di una locanda costruita sulla sponda di levante del torrente Leto, l'attuale Letojanni, diventando serva e all'occorrenza donna di piacere, ma è animata da forte carattere e grande voglia di riscatto. Nel corso delle vicende narrate fa la sua apparizione anche il fuggiasco Michel Angelo Merisi detto il Caravaggio, in viaggio da Siracusa a Messina dove dipinge "L'adorazione dei pastori" per la chiesa dei Cappuccini.



Con felice inventiva, ed utilizzando documenti sia apocrifi che veri del Senato messinese, Cacopardo restituisce in maniera storicamente attendibile ambienti, figure e modi di vita del mondo secentesco.

Carmelo Maiorca

Le Donne di Camilleri in un film

Dall'ultima fatica letteraria di Andrea Camilleri, Donne (Rizzoli), è venuto fuori un progetto per Rai Fiction realizzato da Anele di Gloria Giorgianni con Tore Sansonetti e Carola Schinina. Stavolta i personaggi principali sono dieci donne, con le loro figure memorabili, protagoniste e centrali nei suoi romanzi. Ma sono anche donne forti, decise, desiderose di trovare la loro libertà, scandalose. Dieci figure femminili, dieci ritratti per altrettanti film di dieci minuti, che compongono il ricco cast: da Nicole Grimaudo a Claudio Gioè, da Anita Kravos a Giampaolo Morelli, a Carolina Crescentini, Neri Marcorè e Vincenzo Amato, con un cameo di Francesco Mandelli. Le riprese, compiute tra Roma e la Sicilia, iniziate ad Agrigento, per poi continuare a Chiaramonte Gulfi, Comiso e Ragusa, dureranno quattro settimane.



Omar Gelsomino







i-NEXT INNOVAZIONE DEI TRASPORTI

Il progetto i-NEXT sostiene l'innovazione nel settore dei trasporti e della produzione energetica e ha realizzato infrastrutture e mezzi di trasporto ecologici (elettrici e a celle a combustibile). Gli interventi finalizzati al risparmio energetico sul territorio hanno coinvolto i Comuni di Capo d'Orlando e Palermo per testare e dimostrare i risultati ottenuti in campo di mobilità, logistica, edifici intelligenti, smart-grid, efficienza energetica, accumulo e produzione di energia elettrica da FER. Presso l'Ente Parco Valle dei Templi di Agrigento invece, è stato redatto uno studio di fattibilità relativo all'ottimizzazione della mobilità turistica all'interno del Parco.







Il Parco delle Madonie IN UNA SERIE WEB

Nasce nel cuore della Sicilia e ha come protagonista il Parco delle Madonie. È il docuweb ideato e diretto dal regista Francesco Dinolfo in collaborazione con l'Ente Parco delle Madonie e l'Agenzia di Stampa e Comunicazione Integrata MiGi Press. Il trailer, a cui hanno collaborato il maestro Ruggiero Mascellino per le musiche e l'attore e regista Santi Cicardo per la voce, narra senza svelare troppo, di questo luogo dove ogni cosa della natura accade, dove "respira ogni ora la terra e sbuffa il bianco del cielo e si appresta a sognare la vita che vive d'uomini, piante, animali". (*Foto Marianna Lo Pizzo*)







Scala dei Turchi TESTIMONIAL DI ALITALIA

La Scala dei Turchi, candidata a diventare patrimonio dell'umanità, è l'immagine simbolo della Sicilia scelta da Alitalia per promuovere l'isola nel mondo a partire dai social network. L'immagine è già "virale" su Facebook, dove la principale compagnia aerea italiana ha pubblicato le prime foto della nuova campagna promozionale per i viaggi 2016. "In queste acque limpide un tempo ormeggiavano i pirati che facevano razzia di ricchi bottini. E tu, sei mai stato alla Scala dei Turchi?", si legge nel post di Alitalia che invita gli utenti a visitare la scogliera di marna bianca tra Realmonte e Porto Empedocle.





PALERMO

La “rivoluzione” silenziosa del design

Cambiare immagine al proprio negozio, personalizzando arredi e pareti fin nei minimi dettagli, inserendo il logo aziendale, con colori e texture particolari, altrimenti irrealizzabili con la semplice vernice. Rinnovare la propria barca, dal colore dello scafo agli interni, calandre dei motori fuoribordo, cruscotti delle barche a motore, boma per le barche a vela, in pochi giorni e con una minima spesa.

A tutto questo aggiungete il massimo rendimento, con una garanzia che va dai 18 mesi ai 12 anni. Non stiamo parlando solo di una riverniciata, ma di un sistema ancora più efficace e vantaggioso che consente la massima resa con il minimo investimento, sia di tempo che di denaro. Si chiama wrapping e consiste nell'applicazione di una pellicola vinilica che permette di dare un volto nuovo a qualunque oggetto. Che si tratti di arredi, barche, auto, automezzi e camion, o di espositori, mobili da cucina, porte, il wrapping rivoluziona il concetto di rinnovamento estetico degli ambienti, con una tecnica non invasiva degli spazi, senza attrezzature ingombranti e strumentazioni rumorose.

Palermo Wrapping è in Sicilia la prima azienda dedi-

PRIMA E DOPO



PALERMO WRAPPING

Via Nicolò Gallo, 14 90139 Palermo - Tel. 091 877 81 99 - Fax 091 877 19 22 - Cell. 389 0565847

WRAPPING

cata esclusivamente al mondo del rivestimento che utilizza solo prodotti della migliore qualità garantita 3M. "Uno staff altamente qualificato e la consulenza di architetti e arredatori garantisce ottimi risultati - sottolinea il titolare Vincenzo Pasta - "Mi sono specializzato a Brescia alla Wrap and decor school, divenendo applicatore ufficiale 3M. Una scuola di alta formazione specialistica che garantisce l'efficienza del nostro operato, nell'interior design come nel boat wrapping". Oltre 70 tinte, più di 700 texture tra cui scegliere rendono il prodotto finito chiara espressione della propria personalità. Un lavoro che non comporta alcun rumore, né cattivi odori o tempi di asciugatura, consentendo così al negoziante di non interrompere mai la sua attività. Il tutto nel rispetto delle esigenze di budget: le particolari pellicole adesive vengono infatti installate sul posto sui supporti preesistenti, evitandone la sostituzione ed azzerando così i costi di smontaggio, trasporto e smaltimento. In molti si sono già affidati a Palermo Wrapping per questa "rivoluzione" silenziosa, trovando piena soddisfazione dal servizio offerto. Scoprite di più sulla pagina Fb. La rivoluzione del design è in corso.



PW
PALERMO
WRAPPING

www.palermowrapping.com
Seguici su f







IN SENSO ORARIO, MOGOL, JOVANOTTI E IL VOLO. SOTTO, ANDREA VINCENTI

Da Jova a Mogol: NOTE DI NATALE

Esplosione di concerti per il mese di dicembre e per quello di gennaio: la Sicilia sarà protagonista di numerosissimi appuntamenti musicali. Si parte il 21 dicembre con Chiara Civello che si esibirà al Teatro Biondo di Palermo: la giovane artista romana è di rientro da un intricato tour per gli States diviso in quattro serate sold out. Il 23, invece, al Teatro Tenda di Ragusa il mitico Mogol si esibirà con il suo "Storie, Musica e Parole...con Mogol e Band". Per l'anno nuovo, invece, si parte con Jovanotti che il 2 e il 3 riempirà il palasport di Acireale. Il 6, invece, al Teatro Comunale Garibaldi di Enna ci sarà Paola Turci: lo scorso marzo viene pubblicato il singolo "Io sono", al quale fa seguito l'album omonimo. Arriviamo ai Sei Ottavi con ben 6 tappe del loro tour con il quale gireranno un po' tutta la Sicilia: partiranno il 6 al Teatro Al Massimo di Palermo, poi il 15 al Teatro Italia Sicli di Sicli, il 16 al Caffè Letterario Le fate di Ragusa, ed infine il 26/26/27 al Teatro Golden di Palermo. Concludiamo questi due mesi con Il Volo che, giorno 23, riempiranno il Palasport di Acireale: il trio dei "tenorini" sono stati nominati i più giovani Ambasciatori Unicef Italia. Da sottolineare che dal 4 dicembre al 13 gennaio presso il Teatro Al Massimo di Palermo ci sarà il musical "I Promessi Sposi - Opera Moderna", una rappresentazione scenica di produzione italiana a metà strada fra il musical e l'opera rock. Autore della riduzione teatrale e del testo (libretto) è il siciliano Michele Guardì.

Simona Ferruggia

La barca di Andrea, voce siciliana

Una donna incinta in fuga dalla guerra, tra le onde di un mare che sembra volerla inghiottire. Un bambino "con due occhi di diamante", una ragazza che sa che andrà a prostituirsi e un uomo che scappa dai bombardamenti pur sapendo che andrà a vivere in strada. Al palermitano Andrea Vincenti con la canzone *La barca* di Giulia Catuogno, il Premio Mia Martini 2015 - Nuove proposte per l'Europa e il premio speciale 'Giancarlo Bigazzi' conferiti dopo una tre giorni di gara tenutasi a Bagnara Calabra, città dove Mia Martini è nata. Magistrali pennellate affrescano nel testo della canzone, la tragedia di una vita negata nei paesi di provenienza di migliaia di immigrati e la speranza di una continuità accettabile nel nostro occidente. "Abbiamo voluto raccontare – dice Vincenti - la storia di tante persone in fuga dalla guerra che vengono da noi in cerca della salvezza". *La barca* vuole essere anche una denuncia contro le violente stragi compiute dall'Isis: "Se qualcuno ti venisse ad incendiare l'esistenza, imponendoti per Dio la sua violenza". "Si tratta di una canzone – dice il 26enne - strettamente legata al momento storico che stiamo vivendo. Come non pensare agli attentati di Parigi del 13 novembre compiuti dalla mano folle e spietata di persone che sono al di fuori di qualsiasi religione". Andrea è nato a Palermo e sin da piccolo ha un grande amore per la musica. Suona il violino e il pianoforte ma la sua vera grande passione è il canto che concretizza realmente solo negli ultimi anni partecipando a numerosi musical e concorsi come *Italian Award Discography, Live Song festival, Una Voce per il Sud* e il talent televisivo in onda su Sky *A Voice For Music* , vincendo il primo premio della categoria Senior. "Attualmente sto lavorando alla realizzazione del mio primo cd con brani inediti intitolato *Teatro d'amore* nato dalla collaborazione con Giacomo D'Anna".

Sabrina Macaluso

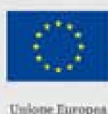



Comune di Catania
Capofila ATS
Progetto I ART



"Investiamo nel vostro futuro"


Regione Siciliana


Unione Europea



Ideazione
e Direzione Generale
Progetto I ART



IL POLO DIFFUSO PER LE IDENTITÀ E L'ARTE CONTEMPORANEA IN SICILIA

WWW.I-ART.IT

IN SICILIA, PER TUTTO IL 2015, CENTINAIA DI APPUNTAMENTI ED EVENTI CULTURALI HANNO AVUTO UN COMUNE DENOMINATORE: QUELLO DI I ART, IL PROGETTO CULTURALE IDEATO E DIRETTO DALL'ASSOCIAZIONE I WORLD, CON CAPOFILA IL COMUNE DI CATANIA, FINANZIATO DALL'UNIONE EUROPEA CON L'OBIETTIVO DI FARE DELLA SICILIA UN POLO DIFFUSO PER LE IDENTITÀ E L'ARTE CONTEMPORANEA.

I ART ha anche prodotto un grande festival-contenitore con circa 120 spettacoli e performance in decine di comuni siciliani.

I NUMERI DEL PROGETTO I ART

Il progetto I ART ha coinvolto più di **100 comuni siciliani, 14 associazioni e/o organizzazioni internazionali** e **21 partner privati**, tra associazioni, aziende, organizzazioni.
Sono state attrezzate **23 sale polivalenti (CCP)** in altrettanti comuni siciliani, con vetrine espositive, pc, impianti audio e video. E proprio questi spazi, nel corso dell'anno, hanno quindi ospitato più di 100 attività tra mostre, reading, laboratori, conferenze, proiezioni, coinvolgendo artisti del territorio.
Spesso e volentieri sono state le manifestazioni di riferimento di **un'estate piena di pubblico e turisti**, ma povera di eventi dati i fondi sempre più ridotti, destinati dai comuni. Nei CCP sono intervenuti migliaia di persone, tra pubblico, relatori, artisti.

I NUMERI DEL FESTIVAL I ART

In totale il Festival I ART ha coinvolto **30 comuni** per un totale di **50 location** più i 23 centri polivalenti. Lo stesso festival ha prodotto **72 nuovi spettacoli**, tra teatro, musica e visual art; **148 i giorni di spettacolo**, tra debutti e repliche. Coinvolti circa **782 artisti, 502 maestranze** (tecnici, organizzatori, registi).

Il numero più imponente è quello del pubblico: I ART è piaciuto a 70.000 spettatori.
Una grande officina creativa, dunque, quella di I ART che diventa già modello e sistema.
"La Sicilia - spiega **Lucio Tambuzzo, ideatore e direttore generale di I ART** - è divenuta lungo tutto il 2015 un polo diffuso delle arti contemporanee dando forma e sostanza al manifesto di I ART e al principio guida che anima questo progetto: ovvero che **l'arte è identità, vita, rivelatrice dell'invisibile, unità e diversità**".
Nel backstage di I ART, un complesso lavoro di squadra con un team multidisciplinare impegnato tra Catania e Palermo.
"I ART - commenta **Giovanni Anfuso, regista e direttore artistico degli eventi catanesi del Festival** - è un progetto di ampio respiro culturale che risale al 2010.
Ne abbiamo raccolto con entusiasmo il testimone provando ad affiancare, alle valide iniziative già in cantiere, alcune scelte che guardano con attenzione a produzioni più recenti: il risultato è stato un successo enorme e un vanto per l'intero territorio".



PROGETTO FINANZIATO DALL'UNIONE EUROPEA - PO FESR - FONDO EUROPEO DI SVILUPPO REGIONALE 2007/2013 LINEA D'INTERVENTO 3.1.3.3.
Progetto "I Art: il Polo diffuso per le Identità e l'Arte Contemporanea in Sicilia" CUP D69D14000190006 CODICE PROGETTO S.I. 1_11996
PUBBLICITÀ REALIZZATA CON FONDI DELL'UNIONE EUROPEA.



Il Neorealismo di MANFREDI RUSSO

Classe ’85, una laurea in legge e una sconfinata passione per il cinema unita a una notevole dialettica, Manfredi Russo, attore e regista palermitano si presenta così. Amante del Neorealismo, al quale s’ispira, sin da piccolo manifesta uno spiccato interesse verso il cinema d’autore, quello di De Sica, Monicelli, Fellini. Il suo ingresso nel mondo del cinema avviene nel 2007 quando compare in *Palermo Shooting* di Wim Wenders; seguono: *L’imbroglio nel lenzuolo*, a fianco della Cucinotta e Primo Reggiani, *Agrodolce*, *L’isola dei segreti*, di Ricky Tognazzi, *Squadra Antimafia* nel 2011 e altre fiction. Nel 2012 scrive il suo primo cortometraggio, “Cose di questo mondo” presentato in concorso ai David di Donatello l’anno seguente. Nel 2014 si diploma presso lo Stage Accademy di Roma e nello stesso anno partecipa allo Sciacca Film Fest con due lavori. Con “Il sogno americano”(2015), premiato da Peter Stein e Maddalena Crippa, il giovane regista vince in Umbria il Todi festival; e a tale proposito dichiara: “Essere stato premiato da un mostro sacro come Peter Stein, è stata un’emozione enorme e una grande vittoria per la Sicilia che, molto spesso, non riesce a raccogliere quello che potrebbe raccogliere”. Cortometraggio attualmente in concorso ed in selezione ufficiale in diversi Festival nazionali ed internazionali, “Il sogno americano” è stato realizzato per “ricordare anche i nostri siciliani che andavano fuori in cerca di lavoro” afferma Manfredi. Attualmente Manfredi insegna recitazione, cinema e teatro a Palermo; il suo ultimo lavoro è “La luna in mezzo al mare”, cortometraggio realizzato insieme ai suoi alunni che sarà presentato a luglio al Giffoni e in alcuni dei maggiori festival per ragazzi nazionali e internazionali. **Giulia Mormino**



“Animalaria” IN MOSTRA A CASTELBUONO

“Animalaria” è il progetto dell’artista Stefania Cordone, in esposizione presso la Putia-art gallery di Castelbuono fino al 31 gennaio. La mostra presenta un ecosistema parallelo, popolato da creature fantastiche, animali e vegetali, esseri grotteschi che evocano un mondo primordiale contaminato da suggestioni contemporanee. L’esposizione è costituita da disegni, incisioni, stampe digitali e pitture - queste ultime inedite – e trova significativi riferimenti nell’antica tradizione dei bestiari medievali, in cui alle illustrazioni venivano accostate delle brevi descrizioni di animali reali o di invenzione.



Natale in R. STAR

Lo showroom della concessionaria ufficiale di vendita e assistenza Mercedes-Benz e Smart di Palermo ha dedicato ai suoi ammiratori, lo scorso 12 dicembre, l’evento “Christmas in R.Star”. La festa speciale all’insegna della Stella si è tenuta all’interno della struttura in viale Michelangelo 1822, animata da sorprese, test drive e degustazioni di hamburger e arancine. È stato impossibile resistere alla driving experience virtuale a bordo della monoposto di Hamilton ed emozionarsi come dei veri campioni di Formula 1. I più piccoli hanno vestito i panni di baby piloti e partecipato ai junior test drive con i modelli GLA e SLS AMG radiocomandati, altrettanto divertente è stato per loro scegliere di sperimentare la realtà virtuale tra paesaggi medievali e mondi fantastici, montagne russe e sistema solare.

Un premio siciliano per i big del calcio

Grande successo di pubblico a Vittoria per la quindicesima edizione del Premio Nazionale del Calcio Siciliano. Ideato da Claudio La Mattina e Fabio Prelati con Rosario Sallemi, il premio si è aperto con un simbolico saluto di Claudio La Mattina al padre Rosario, uno dei primi allenatori del Vittoria, recentemente scomparso. Venti i premi consegnati per le diverse categorie, tra calcio professionistico e dilettantistico: da Eusebio Di Francesco, miglior allenatore del 2014/15, al Presidente dell’AIAC Renzo Ulivieri come miglior Dirigente Federale 2015. Tra gli altri riconoscimenti, il Premio Dirigente Italiano 2015 assegnato al D.G. Beppe Marotta della F.C. Juventus (nella foto). Novità di questa edizione il premio “Rosario La Mattina” alla memoria del pioniere degli allenatori nel Vittoria Calcio, assegnato all’allenatore Nevio Orlandi.





A Natale *Rigenera* la tua pelle

Sentirsi giovani a volte non basta. Il nostro corpo spesso ci "tradisce" e nonostante siamo vitali nello spirito, rughe, macchie, discromie divengono sempre più segni tangibili del tempo che passa. Donare nuova freschezza al volto, ottenendo un'espressione più distesa e riposata, rimodellare il proprio corpo, togliendo gli inestetismi di cellulite e sovrappeso, è possibile grazie a trattamenti medico-estetici d'avanguardia, non invasivi e non chirurgici. Così anche la pausa pranzo può essere il momento ideale per "rigenerarsi", come ci fa notare Cinzia Incandela, titolare dello studio medico Rigenera a Palermo. La dottoressa, specializzata in tecniche di medicina estetica, ci spiega quanto sia semplice e rapido sottoporsi ad un trattamento che può anche rivoluzionare la vita. Il centro da lei fondato offre servizi specialistici cha vanno dal riempimento labbra e rimodellamento viso con acido ialuronico acido ialuronico come quello della linea restilane ed emervel, alla biostimolazione, al botox. Di particolare avanguardia il lifting con fili, reintegrando tutti gli elementi biochimici necessari alla pelle per rinnovarsi in modo naturale, riducono i segni di un invecchiamento più avanzato e ripristinano i volumi di zigomi, naso, mento, rughe. Per tutte quelle situazioni in cui ci sia bisogno di ritrovare e migliorare la propria immagine corporea lo studio medico Rigenera presenta inoltre programmi personalizzati di rimodellamento e rassodamento del corpo. Basta davvero poco per donare al proprio aspetto una rinnovata, delicata freschezza.











Via E. Bernabei, 51 Palermo | Via B. Mattarella, 30 Bagheria
Tel. 320.1137058 - 348.6627147
drssacinziaincandela@gmail.com
www.medicinaesteticaincandela.palermo.it

VESTIRSI DI CARTA



Salvatore Cusimano, palermitano ormai adottato dalla incantevole Taormina, nasce con la passione per la carta: fin da bambino, infatti, si emozionava ogni qual volta il nonno, titolare di edicola, gli regalava riviste e giornali. Una esperienza nella Capitale e l'incontro con uno stilista siciliano gli permettono di capire che quella strada andava percorsa con determinazione. E dalla carta alla creazione di abito e di favole. Quali sono i suoi compagni di viaggio? "L'incenso, la meditazione, la musica leggera i miei migliori amici soprattutto durante l'espressione della creatività". Ogni abito diverso. E per ognuno una favola da omaggiate alle donne. Quale è rimasto più impresso nella sua mente? "La strega delle rose, tra i miei preferiti: un abito rosso con tre intrecci di colore, espressione dl sangue e dolore. È l'espressione di una denuncia contro la violenza sulle donne, un male da sconfiggere. È la storia di una curandera che seppur uccisa non muore, trasformandosi in petali di rose". E poi? "Adoro un abito ispirato al naso siciliano Meofusciuni, creatore della fragranza Notturno. Lo incontrai nel suo negozio ed ero in possesso di carta nera; non ci conoscevamo ma capimmo presto che insieme avremmo stretto una collaborazione professionale".
Abiti sculture che non vengono indossati ma solo guardati dalle donne intente ad ammirarne la perfezione immaginando di indossarli mentre il creatore narra loro la favola ideata. Un artista gentile, dall'animo delicato e dalla fervida immaginazione. Che da grande sogna di rimanere bambino, sebbene abbia già compiuto 35 anni. Studi artistici e tanto lavoro a nella moda, a contatto con la gente proveniente da ogni parte del mondo che fa capolinea nel negozio boutique "Le gatte", di cui è responsabile. Giovane curioso e vagabondo, stupisce con quell'aria da fanciullo attaccato veracemente alla fantasia e a tutto ciò che può, davvero, regalare sogni.

Francesca Cuffari

Il rosso (parigino) di Kiara

È stato presentato a Palermo il nuovo catalogo Winter 2016 della giovane stilista siciliana Kiara Ferretta, un brand pensato per le giovani donne che amano un look ricercato, per ragazze che di certo non passano inosservate, eleganti e raffinate con un inconfondibile tocco glamour. Il colore preferito da Kiara per l'inverno è il rosso e la scenografia scelta per lo shooting Parigi per solidarietà alle vittime del recente attentato. Nelle foto le modelle Ylenia Lo Meo, Valentina Franco e Marianna Bonanno dell'associazione culturale Hostessmodelle. Photo Fabrizio Dia.



Calendario CON UMILTY

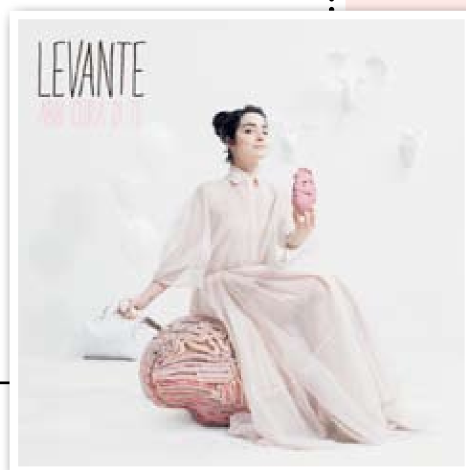
Il Gruppo Umilty Modelsharing Organization di Luca Longo, ha realizzato per il secondo anno un calendario a scopo sociale. L'edizione di quest'anno si prefigge di raccogliere fondi per l'acquisto di beni di prima necessità alle persone in difficoltà. Il calendario è stato realizzato presso il Casale de Principe a San Giuseppe Jato, ha visto 14 ragazze e 2 ragazzi posare davanti a 4 fotografi (Fabrizio Coccia, Pietro Cinquemani, Carmelo la Barbera). Il trucco è stato affidato allo staff di Giusi Portolano e i Grandi Maestri del Make Up mentre il parrucco è stato realizzato dallo staff del maestro Pino Ciacia. Il calendario sarà presentato con un evento di beneficenza il 21 dicembre.





PREMIATA LEVANTE

C'è anche la siciliana Levante tra i vinctiori del Premio Pierangelo Bertoli. Il riconoscimento intitolato al cantautore è stato consegnato in una bella serata al Teatro Storchi di Modena. Fra i vincitori del premio Bertoli, agli Stadio è stata assegnata un'opera dello scultore Dario Brugioni, a Niccolò Fabi, la sezione "A muso duro"; a Massimo Bubola la sezione "Italia d'oro"; al duo Blindur per la sezione "Nuovi cantautori" ed infine a Levante nella sezione "Per dirti t'amo". Dopo una lunga gavetta la giovane cantautrice siciliana Levante ha pubblicato nel 2014 il suo primo album "Manuale Distruzione" premiato come "migliore opera prima" dall'Academy Medimex. La sua ultima fatica è "Abbi cura di te", un album più ricercato musicalmente e curato negli arrangiamenti. **O. Gel.**



SEX & THE SICILY

a cura della dott.ssa Valeria Randone *info@valeriarandone.it*

Generazione porno

La pornografia docet, la vita emozionale latita, ed i ragazzi di oggi - cresciuti a pane e pornografia - vengono chiamati "generazione porno".
I dati nazionali, di recentissima pubblicazione, sono agghiaccianti e parlano chiaro: denunciano una mancanza assoluta di contraccezione a favore di un "fai da te" gestito dall'onda emotiva del momento, il preservativo viene visto come un vero nemico per la spontaneità e performance sessuale, e per concludere, pullula un destabilizzante incremento di malattie sessualmente trasmissibili, di HIV, ed ovviamente, una dipendenza importante dal porno.
I giovani sembrano essere totalmente "analfabeti", sessualmente più precoce, dichiarano inoltre di sapere tutto - ma sul loro concetto di "sapere" avrei molto da ridire - sulla sessualità, ma è emerso che non sanno assolutamente come si ama.
Ricapitolando: sanno come fare sesso - guai inclusi - ma non sanno assolutamente come fare l'amore!
Non sanno come si fa a tenere in vita un legame e non sanno nemmeno se sia poi tanto utile.
Scindono l'affettività dalla sessualità, vivono perennemente connessi ed adoperano le chat erotiche in maniera consolatoria e spesso sostitutiva di una possibile relazione di coppia.
Il piacere solitario prevale su quello condiviso e fare marcia indietro sembra essere davvero faticoso, se non impossibile.
I nostri adolescenti non godono proprio di buona salute; sessuale non di certo.
Viviamo inoltre in un momento storico dove il fare prevale sul pensare, l'avere sull'essere, ed il vedere prevale - tra immagini postate ad oltranza ed il sexting - sul sentire e sulle emozioni.
Le carezze al tablet ed allo schermo dello smartphone si sostituiscono a quelle da poter fare alla pelle della persona amata, ed il calore ed il rossore del volto rappresentano più un fallimento che un valore aggiunto allo scambio comunicazionale.
Fare l'amore non esiste più ed i parametri presi in prestito - tristemente - dalla pornografia sono la durata dei rapporti sessuali, ginnici ed acrobatici, le donne sottomesse ed urlanti e la dimensione - eccessiva e falsa - dei genitali.
La vita online sembra, talvolta, sovrastare la vita reale, gli amici sono quelli di Facebook, un segnale d'innamoramento avvenuto è sancito da un cuore, virtuale e pulsante, su whatsapp ed un cibo, invece di essere annusato ed assaporato, viene fotografato e postato online. La scissione tra "l'essere qua e desiderare di essere altrove", è presente anche nell'affettività e nella dimensione della sessualità; scissione non immune da rischi e da effetti collaterali. Internet, diventa l'amico del cuore ed il confidente, il dr. Google, l'amante che seduce ed il genitore che informa, e per concludere, le chat e le app per cuori solitari l'unica modalità per entrare in relazione con gli altri, rinforzando però la solitudine.
Praticamente un disastro ed un vero deserto informativo!

www.valeriarandone.it



di Gianfranco Marrone

Umanità DA PISCINA

La piscina comunale di Palermo: luogo dove ogni giorno si raccoglie un'umanità dolente fatta di bambini infreddoliti con cuffietta e costumino, mamme ansiose di asciugar loro i capelli, papà timorosi ai quali è stato demandato l'onere della capigliatura dei figli… E se prendono il raffreddore? In tal caso sarà colpa della tata, eterno capro espiatorio d'ogni isterismo familiare che si rispetti.

La piscina, si sa, è indice di salute fresca e vigorosa, sport buono pulito e giusto, sani principi, valori duri e puri. Ci si va per tonificarsi, gonfiare i polmoni, allargare le spalle, crescere bene, dimagrire. Eppure, quel che accade alla comunale di Palermo è qualcosa che, pur non negando l'istanza salvifica, la punteggia di spigolature impreviste. Già nel cortile antistante stazionano tipi improbabili, quasi tutti di sesso maschile. Parlano al telefonino, vi consultano facebook e le mail dell'ufficio, nella speranza che la lezione dei frugoletti termini al più presto. Non mancano capannelli di ragazzotti pustolosi e ipertatuati che fanno tacca in mancanza di meglio. Ci sono poi quelli che entrano ed escono dall'edificio a gran velocità e un certo numero di spintoni reciproci. Qui si va per le spicce: la civiltà sta oltre le mura perimetrali.

I biglietti si fanno in una specie di minuscolo sottoscala dove senza bancomat non passa manco il papa; i pizzini vengono strappati in tutt'altro luogo da un signore gentilissimo e molto annoiato che fa di tutto per non veder passare, nel frattempo, le centinaia di furbetti portoghesi che s'imbucano fischiettando.

Gli spogliatoi, dove la distinzione di genere non è mai chiara, sono invece il regno delle signore, chiamiamole così, che vestono e svestono i figli alla velocità della luce, urlando ("spiiiiiciati!") e/o prendendosela col governo ladro ("che schiiiifo!"). Il fracasso è inenarrabile, dato che, oltre le suddette urla, c'è una ventina di asciugacapelli accessi tutti insieme. La loro particolarità è d'essere attaccati al muro a un'altezza da cestista dell'NBA. Cosicché i picciriddri, per raggiungere il getto d'aria infocata, vengono sollevati dalle braccia delle amorevoli mammine che, facendo di necessità virtù, sfoderano per l'occasione bicipiti inaspettati.

Finalmente s'arriva in vasca, non senza aver indossato quegli orridi copriscarpe in polietilene (chissà perché sempre azzurri) che danno in certe zone ospedaliere o ai controlli aeroportuali. Il frastuono si moltiplica: gli istruttori incitano i bimbi minando il gesto del crawl o del dorso; i bagnini rimproverano quei genitori furbi che fanno finta d'aver dimenticato il copriscarpe; un certo numero di mocciosi piagnucola nessuno sa perché; e le accaldate genitrici – sempre loro – suggeriscono ai bimbi il modo più sicuro per raggiungere indenni la corsia loro riservata ("chiuuuuuditi l'accappatoooooio!").

A quel punto occorre aspettare che i tre quarti d'ora di corso si esauriscano. I papà raggiungono i loro sodali nel cortile prendendo in mano il cellulare. Le mamme salgono fra gli spalti a godersi, spettegolando, lo spettacolo dei loro piccoli pesciolini ("ciopppo duciiii"). Ed è tutto un fiorire di smartphone che provano a inquadrare le cuffiette colorate nell'immenso azzurro dell'acqua dove sguazzano smarriti, a centinaia, bambini, ragazzini e adolescenti d'ogni specie.

La salute è assicurata. La vana, colorita tragedia dell'*homo sicilianus* altrettanto. ■

La piscina, si sa, è indice di salute fresca e vigorosa. Eppure, quel che accade alla comunale di Palermo è qualcosa che la punteggia di spigolature impreviste

